

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 20

CANETTE AUX PÊCHES

Ingrédients pour 3/4 personnes :

- 1 canette
- 1 boîte de demi-pêches au sirop léger
- 1 demi-bouteille de Sauternes
- sel, poivre



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Assaisonnez la canette préalablement placée sur le lèche-frite. Ajoutez les fruits et conservez le sirop. Enfourez pour 1 heure 30 à 2 heures suivant votre goût.
3. Lors de la cuisson, arrosez (souvent) tantôt avec le sirop, tantôt avec le vin blanc doux. La peau de la canette, ainsi que les pêches, doivent caraméliser. La sauce, brune, doit être déglacée avec le Sauternes.
4. Servez avec le vin blanc doux Barsac - Sauternes ou si vous préférez le Graves rouge. Vous pouvez accompagner de riz ou d'une purée de céleris.

Bon appétit !