

Notre Menu Cuisses de Canard

en sauce Porto



Apéritif

Mettre au four à 180°C
pendant 15 minutes



Entrées

Couvrir et mettre au four
à 180°C pendant 20 minutes



Cuisses de canard

Couvrir d'une feuille
d'aluminium. Four à 180°C
pendant 15 à 20 minutes



Pommes aux airelles

Réchauffer au four à 180°C
pendant 10 à 15 minutes



Gratin

Préchauffer le four
à 180°C et laisser chauffer
pendant 25 à 30 minute



Dessert