

Canette rôtie à la Cannelle

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Canette prête à cuire ou des Magrets de Canard
 - 1 cuillère à soupe de Cannelle en poudre
 - 20cl de jus de canard (chez votre boucher)
 - 300g de Patate Douce
 - 70g de Beurre



Vinsobres

Les Hauts de Julien

Un vin élégant qui appelle la plume !

Le choix se porte sur une Canette à la chair souple et soyeuse, rappelant les tanins du Vinsobres vieilles vignes.

Elle est rôtie sur la peau et l'accord reste gourmand. Saupoudrée très légèrement de Cannelle, les parfums s'enlacent avec les notes fumées des Hauts de Julien. Un accord envoûtant ...



1) Colorer la Canette sur la peau, de toutes ses faces. Saupoudrer de Cannelle et finir la cuisson au four pendant 20 minutes à 180°C. Débarrasser la canette. Dégraisser les $\frac{3}{4}$ du plat à rôtir et y faire revenir les Foies hachés finement. Déglacer avec le Jus.

2) Nettoyer très soigneusement la peau des Patates douces, couper en morceaux pour les faire sauter avec la peau, comme avec des Pommes de terre classiques, dans un Beurre moussant. Au dernier moment, saupoudrer avec un peu de Thym sec, saler et égoutter.

3) Disposer les Patates douces dans un plat et émincer la viande de la Canette.

Température de service 16 -17°C

FAMILLE PERRIN

