

Cuisses de canard confites
Sauce barbecue aux herbes



Ingrédients
pour 4
personnes

- 4 cuisses de canard confites
- 6 cuillères à soupe de ketchup barbecue des Pyrénées
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 4 cl de vinaigre balsamique



Temps >



Préparation
5 min



Cuisson
20 min

Préparation

- Mélanger les herbes de Provence, le vinaigre et le ketchup
- Napper généreusement les cuisses de canard confites.
- Faire chauffer le four à 190 °C
- Enfourner à 190 °C pendant 15 à 20 minutes