

*Cuisses de canard confites*  
*Sauce barbecue aux herbes*



*Recette*

*Ingrédients*  
*pour 4*  
*personnes*



*Temps >*



*Préparation*  
*5 min*



*Cuisson*  
*20 min*

*Préparation*

- 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

- 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