

comment cuire le rôti de magret au piment d'Espelette



Ingédients pour 4 personnes

1 Rôti de magret de
canard au piment
d'Espelette
sous-vide 750 g



Temps >>



Préparation
2 min



Cuisson
35 min

Préparations

Au four

•Préchauffez le four à 175°C , enfournez le rôti dans un plat pendant 35 min, pensez à le retourner dès qu'il est doré au bout de 20 minutes. Puis laisser reposer le rôti pendant 10 minutes emballé dans du papier aluminium sur un plat préchauffé pour que la viande soit bien tendre. A servir coupé en tranches.

En cocotte

•Dans une cocotte en fonte saisir le rôti à feu vif 10 minutes de chaque côté peau. Egoutter et garder la graisse rendue pour la cuisson de vos pommes de terre, vous pourrez la conserver une fois refroidie au réfrigérateur. Continuez la cuisson 3 min de chaque côté à feu doux et à couvert. Ne pas oublier les 10 minutes de repos dans le papier aluminium.