

# Cuisse de canette rôtie avec jus de sirop d'érable



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
30623	Pleurotes entières 1 kg	700 Gramme
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	1.2 Kilo
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Sirop d'érable	PM
	3 poivres	PM
	Romarin	PM
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel	PM

## Etapas de préparation

- 1 Retirer l'os du haut de la cuisse. Concasser des pleurotes avec une partie de la chair de la cuisse. Saler, poivrer. Farcir la cuisse et la refermer avec des pics en bois
- 2 Rôtir au four pour caraméliser
- 3 Réaliser une sauce avec du sirop d'érable, 3 poivres (poivre à queue du Québec, poivre vert, poivre noir de Tanzanie), fleur de sel, tomates séchées concassées, romarin
- 4 A la sortie du four, napper la cuisse avec la sauce
- 5 Poêler les pleurotes avec un filet d'huile d'olive et du romarin. Remonter en température les pommes grenailles au four à 200°C