

LABEYRIE

FOIE GRAS EXPERIENCE

× **GUILLAUME SANCHEZ**

CANARD, TRUFFE ET FOIE GRAS



INGRÉDIENTS :

- 1 canard entier de 2 kg environ
- 1 lit de sapin frais ou 1 bouquet de thym citron
- 100 g de bouillon de volaille
- 100 g de truffe noire d'hiver
- 1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Torchon Labeyrie
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

- Préchauffez votre four à 180° C.
- Nettoyez le canard, videz et habillez-le correctement.
- Incisez et décollez légèrement la peau au-dessus des filets.
- Taillez finement la truffe et le foie gras. Glissez les sous la peau du canard.
- Dans un plat en fonte, déposez votre canard sur un lit de sapin frais.
- Enfouissez pendant 45 minutes en arrosant régulièrement de bouillon de volaille et de jus de cuisson.

BELLE DÉGUSTATION !

