



Mario Viro

Marions les marrons


avec **CONCEPT Fruits**



11 Fiche Recette

Canard rôti aux épices, et aux marrons



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 




Préparation

- Assaisonnez votre canard avec les 4 épices et le sel dans son plat de cuisson.
- Faîtes cuir le canard au four à 180°C pendant 45 min. Après la cuisson, dressez votre canard.
- Dans le plat de cuisson, ajoutez les marrons pour qu'ils s'imprègnent du jus, saupoudrez légèrement avec les 4 épices, ajoutez les clous de girofle ainsi que le jus d'orange.
- Mélangez l'ensemble de la garniture avant de la disposez dans votre plat.
- Finissez de décorer en disposant les quartiers d'orange, et par le saupoudrage d'épices.



Ingrédients

 x5/6

- Canard 1,4 Kg
- Marrons cuits 400g
- 1 orange pelée à vif
- Mélange 4 épices
- Clous de girofle
- 1 orange pressée
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com