

La canette ail, lait , sauge et citron

Les ingrédients pour 4

- une petite canette
- 1 citron
- 5 gousses d ail
- 300 ml de lait
- sel poivre
- sauge
- persil





La découpe:

On découpe la bête, les magrets, les cuisses et les ailes.

On fait dorer les morceaux sur toutes leurs faces, dans un fait-tout allant au four, dans un peu d'huile d'olive à feu vif.

Quand tout est bien doré, on enlève le surplus d'huile et on verse le lait, le jus du citron, la sauge, le sel, le poivre et le persil. Et on enfourne 1h dans un four préchauffé à 190°.



C est prêt ! Si vous trouvez la sauce trop liquide réduisez la, et ajoutez au besoin une cuillère de crème fraîche pour l'

épaissir .

A servir avec les légumes ou une purée maison .

