

SPECIALITES BOUCHERES : Melon de canette à la figue

Nombre de personnes :

1 à 2 maxi

Temps de cuisson :

1:15

Ingrédients

1 melon de canette

1 noisette de beurre et 1 filet d'huile végétale

1 oignon ou une échalote

1 verre de vin blanc sec

Sel, poivre.

Etapes de la recette

Faites fondre dans la cocotte 1 noisette de beurre (La graisse de canard, c'est pas mal non plus) dans 1 filet d'huile de votre choix. Faites dorer la spécialité bouchère dans la cocotte. Ajoutez l'oignon ou l'échalote ciselé. Déglacez au vin blanc. Salez, poivrez. Couvrez pendant 1:00 environ

Le conseil de votre boucher

L'important c'est de bien saisir la viande au départ. Vous pouvez aussi déglacer avec un autre alcool de votre choix : Porto, Cognac... Et aussi faire 1/2 verre de vin 1/2 verre d'eau, c'est bien aussi. L'essentiel c'est de profiter des sucs de votre viande pour faire un bon jus.

Partager sur

FACEBOOK