

Tournedos de canard : cuisson et accommodement.

Nombre de personnes :

3 tournedos pour 2

Temps de cuisson :

6mn maxi.

Ingrédients

- 3 tournedos

-Sel, poivre.

Etapes de la recette

Saisir les tournedos dans une poêle bien chaude (avec ou sans graisse de canard en fond ou huile de votre choix) , cuire 2 à 3 minutes de chaque côté selon la cuisson désirée. Retirez régulièrement la graisse en cours de cuisson. Salez, poivrez.

Le conseil de votre boucher

En accompagnement : une sauce au Porto, à l'orange (voir sauce proposée pour le magret) ou aux figes. Le sucré-salé s'invite aisément avec le canard.

Partager sur

FACEBOOK