

Cuisses de canard sur lit de courgettes et tomates



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Accompagnez ce plat de riz basmati et saupoudrez de persil haché.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 4 cuisses de canard confites
- 1 belle courgette - ou plusieurs petites
- 1 boîte de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Désossez les cuisses de canard et mettez la viande dans un plat allant au four avec l'oignon hâché et les 2 gousses d'ail coupées.
- 3 Lavez, coupez la courgette en dés et étalez-les sur la viande de canard. Recouvrez avec les tomates pelées, salez et poivrez les légumes.
- 4 Saupoudrez le dessus du plat de chapelure et enfournez environ 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

