

Fiche recette

Cuisses de canard confites Sauce barbecue aux herbes



**Ingrédients pour
4 personnes**

- 4 cuisses de canard confites
- 6 cuillères à soupe de ketchup barbecue des Pyrénées
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 4 cl de vinaigre balsamique

Temps >>

**Préparation
5 min**

**Cuisson
20 min**

Préparation

- Mélanger les herbes de Provence, le vinaigre et le ketchup
- Napper généreusement les cuisses de canard confites.
- Faire chauffer le four à 190 °C
- Enfourner à 190 °C pendant 15 à 20 minutes