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 .

