

CANETTE AUX FRUITS D'ÉTÉ

Septembre 2009 (Révisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 canette prête à cuire (1,4 Kg)
- ★ 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- ★ 2 pêches jaunes
- ★ 2 nectarines blanches
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre mignonnette
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 4 brins de serpolet
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à four

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 1h20

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 10,80 € (soit 2,70 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes. Déposer la canette dans un plat à four suffisamment grand, arroser avec l'huile, saler, poivrer, parsemer de thym de Provence et enfourner pour 1h20 à four chaud. Laver les nectarines et les couper en 8. Peler les pêches et les couper en 4. Éplucher les pommes de terre. Environ 30 minutes après le début de la cuisson de la canette, disposer les pommes de terre autour de la volaille. 20 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les morceaux de pêches et de nectarines autour de la canette, parsemer de poivre mignonnette, de baies roses et disposer deux brins de serpolet.

Découper la canette et disposer les morceaux dans un grand plat rond, entourer des pommes de terre et des quartiers de fruits. Décorer avec le serpolet restant. Servir aussitôt.

Boisson :

Un Saint-Mont rosé servi à 10°C. (*)

(*) **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**