



Rôti de magret de canard au piment d'espelette

Ingrédients (Pour 6 personnes)

Temps de préparation : 55 minutes

- 2 magrets de canard de même longueur
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe d'herbe de Provence ou de romarin seul
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de paprika doux
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Mélangez dans un bol le piment, les herbes de Provence ou romarin, l'huile d'olive et le paprika.
2. Badigeonnez la chair des deux magrets de canard avec cette préparation.
3. Posez les deux magrets chair contre chair l'un sur l'autre. Puis ficelez les magrets afin de former un rôti.
4. Avec le reste de la préparation au piment d'Espelette, frottez votre rôti afin d'en colorer la peau.
5. Mettez le rôti dans un sac congélation, et laissez-le mariner au moins 1/2 heure au réfrigérateur.
6. Préchauffez le four à 200 °C (T°6-7) et faites cuire pendant environ 30-35 minutes.
7. Servez avec des tagliatelles et dégustez