Maison GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 Metz TEL : 03 87 62 47 39
www.gaub-volailles.fr

Cuisses de canards Burgaud sur lit de courgettes et tomates

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de canards Burgaud
- 3 courgettes
- 5/6 tomates
- 1 oignon, 1 ou 2 gousses d'ail
- huile d'olive, sel, poivre

Préchauffer le four à 180 °.
Mettre les 4 cuisses dans un plat allant au four.
Couper l'oignon et l'ail en morceaux et les déposer sur les cuisses.
Arroser le tout d'huile d'olive, saler, poivrer.
Mettre au four 30 min puis retourner les cuisses et remettre au four 30 min.
Pendant ce temps, plonger les tomates 1 minute dans de l'eau bouillante pour pouvoir les peler.
Une fois les 2 x 30 min de cuisson écoulées, retirer les cuisses du plat et y étaler les courgettes coupées en grosses tranches puis les tomates coupées en 2.
Redéposer les cuisses dessus et laisser au four +/- 30 min.