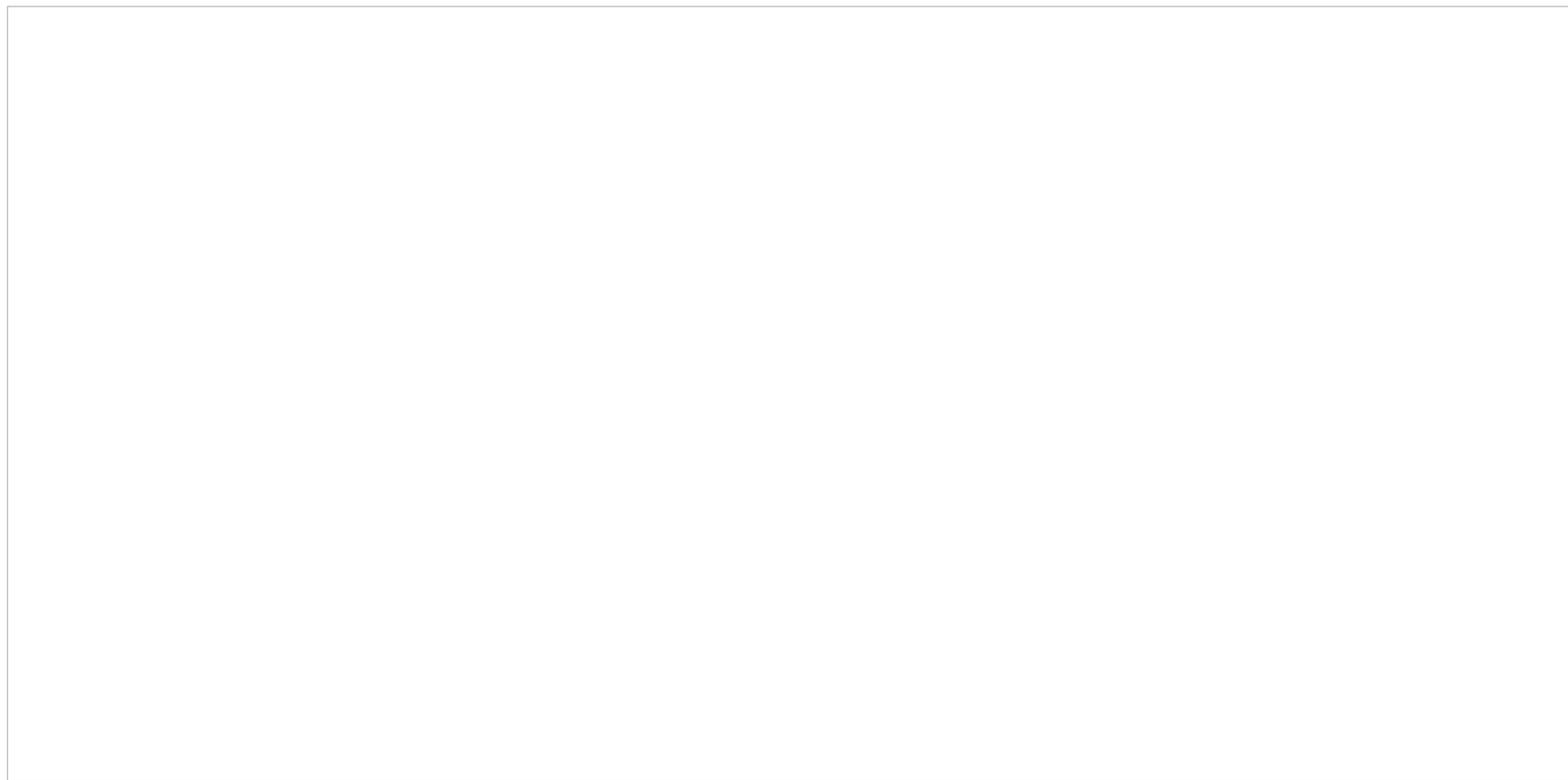


Canard sauvage avec farce au Brugge Prestige



Ingredienten:

- 2 canards sauvages
- 10 tranches de bacon
- 300 g de champignons Shimeji
- 60 g de beurre Brugge

Farce :

- 100 g de chapelure
- 1 œuf
- 300 g de haché mixte
- 4 œufs
- ½ cuillère à café de zeste d'orange
- 200 g de Brugge Prestige râpé
- ½ cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à café de moutarde
- 5 oignons jeunes hachés
- Poivre et sel

Préparation:

- Préparez la farce en mélangeant tous les ingrédients
- Rincez bien les canards pour éliminer les restes de sang et remplissez-les de farce
- Dans un bol de pain, placez les tranches de bacon dans le fond et sur les côtés et placez les canards au centre
- Assaisonnez bien les canards de poivre et de sel et ajoutez un morceau de beurre Brugge par dessus
- Placez les canards au four préchauffé à 200 °C pendant
- 60 minutes Coupez ensuite le four
- Laissez reposer encore 10 minutes au four
- Faites revenir les champignons dans du beurre et servir le tout

4 personen

100 min

Plat principal

4

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/canard-sauvage-avec-farce-au-brugge-prestige>