

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Canette de barbarie aux rutabagas –

Ingrédients :

- ✓ 1 canette de barbarie,*
- ✓ 40 gr. de beurre,*
- ✓ 4 rutabagas,*
- ✓ 1 ou 2 échalotes (suivant la taille),*
- ✓ Du thym,*
- ✓ Du laurier,*
- ✓ Du sel et du poivre.*

Préparation :

*Faire blanchir les rutabagas coupés en morceaux dans l'eau salée.
Faire rissoler la canette en cocotte dans 40 gr de beurre.
Retirer la canette.*

*Faire rissoler les morceaux de rutabagas dans la graisse avec les échalotes.
Poser la canette sur le lit de rutabagas, mouiller légèrement avec un fond de volaille, ajouter le thym et le laurier, saler et poivrer.*

*Couvrir et cuire très doucement au four durant 1 heure.
Découper la canette, dresser sur le plat de service et garnir les rutabagas.*

Conseil du sommelier : *Bourgogne Rouge – Savigny les Beaune.*
