



Les plats principaux

Filet de canard en sauce à l'orange avec biscuits pomme de terre-chou-fleur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 1/5 kilogrammes filets de canard (en sauce à l'orange, prête à l'emploi)

Pour les biscuits

250 grammes de pommes de terre (fermes)
250 grammes de choux-fleurs (de fleurs)
25 grammes de chapelure
2 œufs (battus)
2 cuillères à café de feuilles de thym (frais)
huile d'arachide
poivre
sel

Avec le délicieux canard à l'orange de chez SPAR, vous êtes dans le bon ! Et si vous le servez avec des biscuits pomme de terre-chou-fleur faits 'maison', vous ferez certainement impression sur vos invités...

Méthode de préparation

Mettez le chou-fleur dans un mixeur et mixez-le finement. Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement. Retirez-en l'humidité.

Mélangez aux pommes de terre râpées le chou-fleur, le fromage, la chapelure, les oeufs et le thym puis salez et poivrez.

Cuisez des petits biscuits de cette pâte dans de l'huile bouillante. Servez avec les filets de canard. Décorez encore le canard avec un peu de ciboulette hachée.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur
Râpe

