

# Le canard roti et son gratin Douny

## Ingédients pour deux personnes :

Magret ou cuisses de canard

500 g de p d t

2 oignons

2 carottes

2 tomates

Olives en morceaux

Sel, poivre, thym

2 cl d'huile d'olive

10 cl de vin blanc



## Préparation :

Emincer finement les pommes de terre, les oignons, couper les carottes, les tomates en tranches et couper les olives en morceaux. Dans un plat allant au four, mettre dans le fond les p d t. Saler, poivrer et mettre un peu de thym. Ensuite, mettre les oignons et les carottes par dessus. Saler, poivrer et mettre du thym. Au-dessus, mettre les tomates et les olives. Saler, poivrer et mettre du thym. Recouvrir avec l'huile d'olive et du vin blanc. Préchauffer le four à 180°. Cuire 30 min. le gratin au four, ensuite, cuire 30 min le magret de canard (ou les cuisses) assaisonné au-dessus du gratin.