MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS

RECETTE DU MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS

Pour cette recette, retrouvez l'alliance des **magrets de canard** et du foie gras, de canard bien entendu. Le **magret de canard au foie gras** est une recette parfaite pour les grandes occasions comme le réveillon ou le repas de Noël.

Préparation des pommes

Eplucher les pommes, retirer la partie centrale et les couper en tranches. Mettre le beurre et le miel dans une poêle puis ajouter les tranches de pommes. Saler, poivrer et laisser cuire les pommes 10 minutes environ, le temps de cuire les magrets de canard.

Cuisson des magrets de canard

Préparer ou couper les 4 tranches de foie gras mi cuit. Entailler la peau des magrets de canard en forme de croisillons. Disposer les **margets de canard**, côté peau dans la poêle chaude. Faire revenir les magrets 8 minutes. Retirer les magrets de canard de la poêle et vider la graisse de cuisson. Remettre les magrets de canard, côté chair et les faire revenir 4 minutes supplémentaires. Sortir les magrets et les poser sur une grille 1 minute. Découper les **magrets de canard** en tranches fines et dresser dans chaque assiette en ajoutant la tranche de foie gras sur les magrets et servir avec les pommes.

Imprimer la recette du magret de canard au foie gras

Magret de canard au foie gras, une recette de Noël ou du réveillon