

MAGRET DE CANARD ET CHUTNEY AUX OIGNONS



RECETTE DU MAGRET DE CANARD ET CHUTNEY AUX OIGNONS

Ces **magrets de canard** sont accompagnés d'un [chutney aux oignons](#) à préparer à l'avance. Si c'est le cas réchauffez le chutney à la dernière minute.

Entailler la peau des **magrets de canard en formant des croisillons à la pointe du couteau**. Placer les magrets de canard dans la poêle chaude côté peau. Faire revenir les magrets 10 minutes environ. Vider la graisse de cuisson, réservez-la pour un autre usage comme la cuisson des pommes saladaise. Remettre les **magrets de canard** dans la poêle côté chair et les faire cuire 3 à 4 minutes selon vos goûts. Retirer les magrets de canard de la poêle et les laisser reposer le temps de réchauffer le chutney. Vider la graisse de cuisson et faire réchauffer le [chutney aux oignons](#). Dresser le plat et servir.



[Imprimer la recette](#) du Magret de canard et chutney aux oignons

Recette du Magret de canard et chutney aux oignons