

MAGRETS DE CANARD AU CHUTNEY A L'ORANGE



MAGRETS DE CANARD AU CHUTNEY A L'ORANGE

Une recette de **magret de canard au chutney à l'orange** plus surprenante et moins convenue que la traditionnelle recette du canard à l'orange. Une fois cuits, les magrets de canard sont découpés en fines tranches.

Laver l'orange et prélever le zeste. Couper le zeste d'orange en fines lamelles. Fendre la peau des **magrets de canard** en croisillon avec la pointe d'un couteau. Poser les magrets dans une poêle chaude côté peau et les faire revenir 4 à 5 minutes selon leur taille et vos goûts. Retirer la graisse de cuisson et la réserver pour un autre usage culinaire. Remettre les magrets dans la poêle, côté chair, ajouter les zestes d'orange et les faire cuire 2 minutes supplémentaires. Découper les **magrets de canard** en tranche fine Verser le [chutney à l'orange](#) dans la poêle et laisser cuire une minute, retirer du feu et servir avec les magrets de canard.



[Imprimer la recette](#) des magrets de canard au chutney a l'orange

Recette de Noël : Magrets de canard au chutney a l'orange