




Mario Vino

Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



9 Fiche Recette Magret de canard poêlé aux fruits d'automne



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 



Préparation

- Ôtez un peu de gras autour du magret de canard et l'incisez le sur la partie supérieure.
- Assaisonnez le magret avant de le poêler.
- Puis rajouter, la garniture dans la poêle: Pomme, marrons cuits, raisin, figues.
- Après 10 à 15 min de cuisson, dresser le magret sur votre plat et ajouter la garniture sautée.

En suggestion, vous pouvez rajouter une sauce au poivre.



Ingrédients



- Magret de canard 300g
- Marrons cuits 200g
- 1 pomme golden épluchée et blanchie 5 min
- Raisins 70g
- 2 Figses séchées
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com