

Magret de Canard Farci aux Figues

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Magrets de Canard 1
- Confiture de Figues 3-4 c à café
- Sel
- Poivre

Recette:

- Striez le gras du magret à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
- Côté chair, ouvrez-les en portefeuille et farcissez avec la confiture de figues.
- Refermez la chair et faites tenir avec des cure-dents.
- Déposez-le dans le plat CRISP côté graisse en bas pour commencer.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez 8-10 minutes suivant la grosseur du magret.
- Après ce temps, retournez-le et poursuivez la cuisson 8-10 minutes.
- Sortez alors la viande du four et retournez-le de nouveau. Salez et poivrez côté chair puis laissez-le reposer 5-7 minutes sous un aluminium.
- Retirez les cure-dents puis coupez-le en deux et servez sans attendre avec éventuellement un peu de jus de cuisson.

