

Roulade de Canard Fumé au Chèvre et Confiture de Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - MAGRET DE CANARD FUMÉ | 12 tranches |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 6 tranches de bûche de 0.5cm |
| - CONFIT DE FIGUES | un peu (ou confiture) |

Recette:

- Coupez les tranches de fromage en deux.
- Déposez-les sur les tranches de magret, ajoutez un peu de confiture de figues puis roulez.
- Servez sans attendre.

