

## *Verrines de Magret de Canard aux Pommes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- MAGRET(S) DE CANARD 1
- POMME(S) GOLDEN 1
- MIEL
- ROMARIN
- SEL
- POIVRE

### **Recette:**

- Otez le gras du canard et réservez-le.
- Coupez la chair du magret en petits dés.
- Pelez et coupez la pommes en très petits dés.
- Faites fondre une partie de la graisse de canard dans un poêle chaude.
- Faites-y revenir les dés de chair. Salez et poivrez.
- Dans chaque verrine, placez un peu de pommes dans le fond, surmontez des quelques dés de canards rotis puis nappez d'un peu de miel liquide et terminez par un peu de romarin.