



Mario Vino

Marions les marrons


avec CONCEPT Fruits



8 Fiche Recette

Magret de canard poêlé aux marrons, aux fruits et poivre au cacao



 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.
- Poêler le magret 10 à 15 min et l'assaisonner.
- Après la cuisson, dressez le magret sur votre plat.
- Faites chauffer les marrons cuits dans la poêle de cuisson des magrets.
- Puis, ajoutez la garniture à votre plat.
- Puis parsemez votre plat de quelques zests d'agrumes, et décorez le avec votre orange pelée à vif.
- En suggestion, vous pouvez rajouter une sauce au porto.



Ingrédients



- Magret de canard 300g
- Marrons cuits 200g
- 1 orange pelée à vif
- Zest d'agrumes
- Jus de volaille
- Assaisonnement: sel/ poivre de Cacao

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