

Chaud froid de magret de canard et foie gras poêlé

Recette pour 4 personnes

- 2 Magrets de canard
- 4 escalopes Foie gras surgelé
- 2 carottes
- 4 têtes de champignons paris
- Quelques Pousses d'épinards
- 2 Échalotes française
- 60 gr câpres
- Persil, estragon
- Moutarde
- Fleur de sel, poivre mignonette



Magret de canard et foie gras poêlé

Tailler finement le canard au couteau, assaisonner avec les condiments puis dresser avec un emporte pièce.

Cuire le foie gras dans une poêle anti adhésif, et réserver sur un linge.

Tailler les légumes crus très finement les assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre.

Dresser l'assiette comme sur la photo.

Code produits

- 32100 Escalopes de Foie Gras surgelées
D36318 Vinaigre de Xérès
D36207 Huile d'olive Leblanc
36752 Moutarde à la française
36103 Câpres
31628 Magret de canard