Zeitschrift: Générations

Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif

Band: - (2018)

Heft: 102

Rubrik: Recette : magrets de canard aux fruits rôtis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

RECETTE JUIN 2018



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtus dans notre cuisine. Tirée de Les bons petits plats de Mamie, paru aux Editions Larousse, cette recette régalera vos papilles et celles de vos invités.

Magrets de canard aux fruits rôtis

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes



INGRÉDIENTS

- 2 magrets de canard
- 400 g de mangue en dés surgelée
- 400 g d'ananas en morceaux surgelé
- 1 cuillère à soupe de quatreépices
- 40 g de beurre
- Jus d'un demi-citron vert
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- · Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210° C (th. 7). Incisez les magrets avec la pointe d'un couteau (vous pouvez, si vous le souhaitez, ôter le gras). Saupoudrez de quatreépices, emballez-les dans du papier sulfurisé et déposez-les dans un petit plat à four. Enfournez pour 10 minutes. Au terme de la cuisson, laissez les magrets reposer 5 minutes, four éteint, porte ouverte.

Pendant ce temps, faites **fondre** le beurre dans une poêle et faites dorer les fruits. **Arrosez**-les de jus de citron vert, salez, poivrez, puis ajoutez le miel. **Mélangez** bien pendant 1 ou 2 minutes à feu doux.

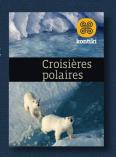
Posez les magrets sur une planche et **découpez**-les en fines tranches. Déposez-les sur les assiettes et **entourez**-les avec les fruits rôtis!



Nous réalisons vos rêves

Découvrez nos voyages exclusifs en Arctique et Antarctique en feuilletant notre catalogue 2019.

Commandez gratuitement notre nouvelle brochure.



Tél. 022 389 70 80 ou info@kontiki.ch

www.kontiki.ch/fr