

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: 12.01.2026

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



Les bonnes recettes de Mamie

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

Magrets de canard aux fruits rôtis

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes



INGRÉDIENTS

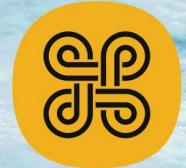
- 2 magrets de canard
- 400 g de mangue en dés surgelée
- 400 g d'ananas en morceaux surgelé
- 1 cuillère à soupe de quatre-épices
- 40 g de beurre
- Jus d'un demi-citron vert
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- Sel et poivre

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 quatre-épices, 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!



kontiki

Croisières exclusives avec accompagnement francophone depuis la Suisse.



Nous réalisons vos rêves

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

Commandez gratuitement notre nouvelle brochure.



Croisières polaires



Tél. 022 389 70 80 ou
info@kontiki.ch

www.kontiki.ch/fr