



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Peler** les pommes de terre et les **mettre à cuire** dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Les **égoutter** et les **laisser refroidir**.
- **Quadriller** la peau de votre magret de canard à l'aide d'un couteau. **Faire chauffer** dans une poêle en prenant soin de déposer le magret côté peau pendant 5 à 7 minutes. Puis **retourner** le magret et **laisser cuire** pendant 2-3 minutes. Une fois cuit, **retirer** le magret de la poêle pour le **déposer** dans une assiette et le **laisser refroidir**.
- **Découper** les pommes de terre refroidies en fin tranches que vous pouvez **poser** au fond de l'assiette pour faire la base de votre présentation.
- **Découper** également le magret froid en fines lamelles. Ensuite **dresser** vos assiettes en y ajoutant quelques feuilles de roquettes, les tomates cerises, les dés de fromage de brebis et **parsemer** le tout avec des pignons de pin des Landes.

Un plat frais, des saveurs variés... régalez-vous !



INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard
- de la roquette
- 4 pommes de terre
- Tomates cerises
- 100 g de pignons de pin
- Fromage de brebis ou mozzarella



15 min



selon vos préférences
de cuisson



1/5