



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Quadriller** la peau du magret à l'aide d'un couteau. Le **déposer** dans une poêle chaude côté peau et faire cuire
- 4 à 5 minutes puis **retourner** le magret et **le laisser cuire** seulement 2 minutes ; le magret finira de cuire dans le four. Le **saler** et le **poivrer**.
- **Sortir** le magret de la poêle et le **laisser refroidir**.
- **Étaler** la pâte feuilletée.
- **Enlever** la peau du magret et le **déposer** sur la pâte. **Ajouter** selon votre convenance quelques figues préalablement coupées en deux que vous pouvez **déposer** sur le dessus du magret.
- **Refermer** la pâte afin de **recouvrir** entièrement le magret et son accompagnement.
- **Découper** l'excès de pâte et, à l'aide d'une fourchette, **veiller** à bien souder les extrémités tout autour du magret.
- **Utiliser** le reste de pâte pour **décorer** le dessus si vous le souhaitez. A l'aide d'un pinceau, **badigeonner** le jaune d'un œuf battu avec un pinceau.
- **Mettre** au four environ 20 minutes.

ASTUCES

- Si vous n'avez pas de figues fraîches, vous pouvez les remplacer soit par un chutney de figues, soit par des figues séchées (elles se réhydrateront lors de la cuisson grâce au jus du magret).
- Cette recette peut-être déclinée sous plusieurs variantes : les figues peuvent être remplacées par des pruneaux ou même, pour les plus gourmands, par une tranche de foie gras.

INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard Chez Cazalier Label Rouge
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Quelques figues
- Sel, poivre



15 min



10-15 min



2/5