

Magrets aux poires épicées



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 mn

Recette proposée par : Carole Chanteau

Ingrédients

- 90 g de magrets de canard fumés
- 1 poire
- 1 citron
- 1 petite poignée de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 noix de beurre
- 2 pincées d'4 épices

Préparation

- 1 Épluchez et coupez la poire en dés. Citronnez-les légèrement pour éviter qu'ils ne noircissent.
- 2 Dans une petite sauteuse, faites fondre le beurre et ajoutez-y les poires. Remuez-les quelques instants et ajoutez le miel et les 4 épices. Laissez sur le feu environ 2 minutes. Les poires doivent rester fermes. Le temps de cuisson dépendra en fait de leur maturité.
- 3 Égouttez les dés de poires dans une passoire pour enlever le surplus de miel puis laissez-les refroidir.
- 4 Pendant ce temps, dégraissez les magrets.
- 5 Une fois les poires froides, enveloppez chaque morceau dans une tranche de magret et transpercez le tout avec un pique en bois. Ajoutez un raisin sec de part et d'autre pour maintenir le tout.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

