

Pruneaux au magret de canard fumé



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 5 mn

Le pruneau est obtenu à partir de prunes séchées. Il possède l'avantage de se conserver longtemps et d'être riche en potassium et magnésium.

Ingrédients

- 1 magret de canard
- 1 bouillon cube
- pruneaux

Préparation

- 1 Dénoyautez les pruneaux. Faites chauffer une casserole d'eau et ajoutez-y le bouillon cube. Mettez les pruneaux à tremper une heure. Au bout de ce temps, égouttez pruneaux sur du papier absorbant.
- 2 Coupez le magret en fines tranches et faites-les poêler à sec quelques minutes en les retournant à mi cuisson. Égouttez-les, à leur tour, sur du papier absorbant.
- 3 Préparez les brochettes apéritives en enveloppant les pruneaux dans une tranche de magret. Bon appétitif!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

