



# DEMI-MAGRET DE CANARD AUX GIROLLES ET ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN



PRODUIT ROUGIÉ  
**Demi magrets de canard  
crus congelés**

## INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 4 demi magrets

- 4 abricots
- 400 g de pomme de terre
- 150 g de girolle
- 1 botte de romarin
- Fond de veau lié
- Huile d'olive
- Beurre
- Miel

• Sel, poivre

## LES ÉTAPES

- 1 Marquez les demi magrets sur chaque face. Réserver.
- 2 Couper les abricots frais en oreillons.  
Faire dorer les oreillons d'abricot dans une poêle avec de l'huile d'olive, un peu de beurre et une pointe de miel.  
Réserver.
- 3 Faire cuire les pommes de terre puis en faire une purée.  
Cuire les girolles dans une poêle avec du beurre. Réserver.
- 4 Mettre les magrets au four 6 minutes à 150° pour finir la cuisson. Pendant ce temps disposer les éléments de garniture dans l'assiette.  
A la fin finir le dressage avec un trait de jus de veau lié au romarin.