



## MAGRET DE CANARD ET LÉGUMES PRINTANIER

Une recette qui allie la tendreté de la viande à la fraîcheur des produits printaniers pour un repas équilibré et savoureux.

- **Le Magret** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Magret de canard**  
200g



**Carottes nouvelles**  
100g



**Pommes de terre nouvelles**  
150g



**Oignon**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Asperge**  
3

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive, sel et poivre**  
à votre convenance

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

#### ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre et les carottes, les couper en petits cubes, taillez les asperges en tronçons et émincez l'oignon.

#### ÉTAPE 3

Disposez les légumes dans un plat allant au four, avec la gousse d'ail, arrosez -les d'huile d'olive, salez, poivrez. Placez les au four pendant 45mn.

#### ÉTAPE 4

Quadrille la peau du magret de canard avec un couteau (en croillons), sans entailler la chair. Sale et poivre des deux côtés

#### ÉTAPE 5

Mettez le magret côté peau dans une poêle froide, sans matière grasse. Faites chauffer à feu moyen pour faire fondre la graisse doucement (environ 6 à 8 minutes). Retirez l'excès de graisse régulièrement pour éviter que ça ne brûle. Une fois la peau bien dorée et croustillante, retournez le magret et faites cuire 2 à 4 minutes côté chair selon la cuisson désirée.

#### ÉTAPE 6

Laissez reposer la viande 5 minutes sous une feuille d'aluminium pour que les jus se redistribuent.

#### ÉTAPE 7

Servez chaud, en nappant éventuellement d'un peu de jus de cuisson accompagné des légumes.