



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Christine Pihahuna



Chausson de magret
de canard aux pêches

Type plat : Plat Principal

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

> Ingrédients

- 1 magret de canard
- 1 boîte de pêches au sirop
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- sel et poivre
- beurre
- 1 tomate
- salade verte

> Préparation

- Faire revenir le magret sur le grill et l'assaisonner. Réserver.
- Égoutter les pêches et les trancher.
- Faire dorer celles-ci dans une poêle avec un peu de beurre.
- Étaler la pâte feuilletée.
- Disposer au centre les tranches de pêches.
- Poser dessus le magret entier.
- Rabattre la pâte pour former un chausson.
- Dorer le tout au jaune d'œuf.
- Faire cuire le chausson 15 minutes à four modéré.
- Présenter celui-ci sur un lit de verdure entouré de rondelles de tomates.

A déguster accompagné d'un verre de vin type Sauternes, Chambertin ou Champagne rosé.