

# RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Difficulté : Facile



## Magret de canard fumé au chèvre

### > Préparation

- Tailler des fines tranches de magret de canard.
- Mélanger le chèvre avec la crème, un trait d'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre.
- Garnir chaque tranche de magret d'une cuillère de chèvre, les rouler, puis les piquer avec un pic en bois.

### Ingrédients

- 100 g magret de canard fumé
- Poivre
- 5 g de fleur de sel
- 100 g de chèvre frais
- 10 cl de crème
- Huile d'olive