

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 102

Rubrik: Recette : magrets de canard aux fruits rôtis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



Magrets de canard aux fruits rôtis

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 magrets de canard
- 400 g de mangue en dés surgelée
- 400 g d'ananas en morceaux surgelés
- 1 cuillère à soupe de quatre-épices
- 40 g de beurre
- Jus d'un demi-citron vert
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210° C (th. 7). Incisez les magrets avec la pointe d'un couteau (vous pouvez, si vous le souhaitez, ôter le gras). Saupoudrez de quatre-épices, emballez-les dans du papier sulfurisé et déposez-les dans un petit plat à four. Enfournez pour 10 minutes. Au terme de la cuisson, laissez les magrets **reposer** 5 minutes, four éteint, porte ouverte.

Pendant ce temps, faites **fondre** le beurre dans une poêle et faites dorer les fruits. **Arrosez**-les de jus de citron vert, salez, poivrez, puis ajoutez le miel. **Mélangez** bien pendant 1 ou 2 minutes à feu doux.

Posez les magrets sur une planche et **découpez**-les en fines tranches. Déposez-les sur les assiettes et **entourez**-les avec les fruits rôtis!



Croisières exclusives avec accompagnement francophone depuis la Suisse.

Nous réalisons vos rêves

Découvrez nos voyages exclusifs en Arctique et Antarctique en feuilletant notre catalogue 2019.

Commandez gratuitement notre nouvelle brochure.



Croisières polaires



Tél. 022 389 70 80 ou
info@kontiki.ch

www.kontiki.ch/fr