

# les recettes d'Alice

## Magret de canard en croûte d'amande sauce au foie gras



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Coûteux



20 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

3 magrets de canard	4 c à s de miel
50 gr de foie gras mi-cuit	2 c à s de vinaigre balsamique
100 gr de raisins blancs	15 cl de fond de veau
100 gr de raisins noirs	
150 gr d'amandes effilées	

### MATERIEL NECESSAIRE

1 plat

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Fendre la peau des magrets sur 5 mm d'épaisseur avec la pointe d'un couteau. Les assaisonner et les poêler 5 min côté peau puis 4 min de l'autre.
- 2- Peler les raisins. Déposer les magrets dans un plat, côté peau dessous. Badigeonner de miel et disposer les raisins autour. Appliquer les amandes effilées sur les magrets et les passer au four en position grill jusqu'à la coloration des amandes.
- 3- Dégraisser la poêle des magrets et déglacer au vinaigre. Ajouter le fond et le foie gras et laisser bouillir 5 min.
- 4- Emincer les magrets et servir avec les raisins et la sauce.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

