

les recettes d'Alice

Magret de canard à la pêche



INGREDIENTS

1 beau magret de canard
4 oreillons de pêche au sirop 1 verre de
vin blanc Mélange 4 épices Sel, poivre du moulin
feuilles de basilic. 1 oignon

MATERIEL NECESSAIRE

2 Papillotes gourmandes

PREPARATION ET REALISATION

Eplucher et tailler les oignons en fines tranches, disposer dans les papillotes, fermer et précuire 2 minutes aux micro-ondes. Dégraisser le magret et le couper en fines tranches. Mettre sur le lit oignons répartir les pêches préalablement tranchées ajouter les épices et le vin blanc saler et poivrer. Refermer les papillotes et enfourner au four micro-onde pendant 4 minutes. Au moment de servir décorer de feuilles de basilic

CONSEILS ET ASTUCES

Faites un aller retour au filet de canard à la poêle pour une jolie coloration.

Alice Délice

