NOS IDÉES RECETTES

MAGRET DE CANARD À LA CRÈME DE CHORIZO



INGRÉDIENTS

- Magret de canard parfumé au thym et quatre-épices
- Crème de chorizo douce et épicée
- Légumes confits légèrement caramélisés au beurre et miel

PRÉPARATION

01
Confire les légumes pour une touche sucrée salée.

02 Réaliser une crème de chorizo.

03 Rôtir le magret de canard jusqu'à obtenir une peau dorée et croustillante, tout en gardant la chair fondante.

04 Dresser les assiettes avec élégance et ajouter la touche finale avec quelques herbes fraîches. 🌿

Un plat plein de caractère qui sublimera vos moments de partage !

Retrouvez la vidéo ICI