

# Recette de Noël

## Magret de canard à la poêle



### INGRÉDIENTS



1 magret de canard



1 orange

Produits à retrouver à la [Marnière Primeurs Plaisir](#) !

### INSTRUCTIONS

1. Entaillez la peau du magret en croisillons à l'aide d'un couteau. Faites chauffer une grande poêle et déposez-y le magret côté peau.
2. Laissez cuire jusqu'à ce que presque toute la graisse du canard soit fondue, tout en l'éliminant au fur et à mesure. Saisissez quelques instants l'autre côté du magret.
3. Pour donner de la saveur, vous pouvez parfumer le magret avec des zestes d'orange.
3. Salez, poivrez et servez.

### CONSEILS

Le magret peut être servi avec des pommes de terre, des poêlées de légumes, légumes secs ou quelque chose de plus léger comme des salades.

Concernant la sauce, plusieurs choix s'offrent à vous : sauce miel/moutarde, sauce au poivre, sauce au roquefort, sauce au foie gras ou encore sauce aux cèpes.