



MAGRET DE CANARD AUX FIGES ET AU VIN DE PORTO



5 minutes



7 à 13 minutes



12 à 18 minutes

Ingredients pour 2 personnes

- 1 magret de canard de taille généreuse avec une fine couche de peau d'un côté
- 3 figes fraîches coupées en deux
- 2 cuillères à soupe de vin de Porto
- Sel et poivre



Réalisez des entailles au couteau côté peau. Salez et poivrez le magret.



Configurez le Thermo-Coach, sélectionnez le mode viande et démarrez la cuisson. Lorsque le Thermo-Coach émet un signal sonore, mettez le magret de canard, côté peau vers le bas, dans la poêle.



Réglez le minuteur sur 7 min. Laissez cuire le magret de canard côté peau. Retirez un peu de graisse de la poêle de temps à autre. Au signal sonore, réglez à nouveau le minuteur sur 7 minutes et retournez le magret. Laissez cuire.



2 à 3 minutes avant la fin, ajoutez les figes. Lorsque le plat est prêt, arrosez-le avec un peu de vin de Porto. Vérifiez que l'assaisonnement vous convient.

Faites attention, les figes cuisent très vite et peuvent perdre de leur consistance.

Ajoutez quelques herbes fraîches au plat pour en relever le goût.