

Magrillot de filets de canard aux épices douces et tomates séchées



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
178855	Filet de canard VF 350/400 g	10 Pièce
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	50 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Ketchup	PM
	Petits piments	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une sauce avec de l'huile d'olive, du ketchup, des tomates séchées et des petits piments. Mariner les magrillots de filet de canard pendant 30 minutes
- 2 Finir la cuisson à la plancha à la minute