



## PAVÉ DE MAGRET DE CANARD RÔTI ET NERGI®



4 PERS.



PRÉPARATION  
15 MIN



16 NERGI®



AUCUNE  
CUISSON



BUDGET  
MOYEN



AUCUN  
REPOS



## INGRÉDIENTS

- **2 barquettes de NERGI®**
- 2 magrets de canard
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 20 cL de jus de veau
- 4 branches de thym
- 2 cuillères à soupe d'armagnac
- 20 g de beurre
- Sel, poivre



## RECETTE

- Dans une casserole, réunir le vinaigre et le miel. Bouillir et laisser cuire jusqu'au caramel. Verser l'armagnac, le jus de veau. Porter de nouveau à ébullition. Réserver hors du feu, rectifier l'assaisonnement.
- Monter au beurre. Ajouter les NERGI® coupés en deux.
- Couper les magrets en pavés. Saler, poivrer et rôtir les pavés de magret de canard au four.
- Servir avec la sauce, et le thym piqué sur les pavés.

**Nergi**  
Le baby kiwi à grignoter



[nergi.info](http://nergi.info)

[facebook.com/nergi.babykiwi](https://facebook.com/nergi.babykiwi)