

Magret au Pommes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pommes
- 1 magret de canard
- des pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique à la pomme (facultatif)
- du sucre
- du beurre
- sel et poivre

Peler et couper vos pommes en tranches assez épaisses pour qu'elle aient de la tenue.

Les faire cuire dans une poêle avec le beurre et du sucre tout doucement, ajouter un filet de vinaigre balsamique, les retourner quand elle commencent à dorer et réserver.

Dans la même poêle, ajouter un peu de beurre et faire cuire vos pommes de terre que vous aurez également coupé en quartier.

Les laisser cuire tout doucement à feu très doux.

Faire cuire votre magret sur la plancha à votre goût.

Dans une assiette prenez un cercle de pâtisserie, mettre au fond les pommes puis les pommes de terre et finir par des tranches de magret.

Sortir délicatement votre cercle et décorer d'un brin de persil !