

# magret de canard avec la farce et la sauce cresson groseille



## Ingrédients

4 magrets de canard

Cresson farce:

½ oignon, pelé et haché finement

1 branche de céleri, coupé en petits dés

1 x 85g/3oz pack de cresson haché finement

Noix de pécan 25g/1oz, haché finement

50g/2oz fruits rouges (canneberges, groseilles, framboises)

25g/1oz beurre fondu

sel et poivre noir

La sauce groseille:

1 petit pot de gelée de groseilles

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

2 c. à soupe de bouillon de poulet

## Méthode

4 magrets de canard

Cresson farce:

½ oignon, pelé et haché finement

1 branche de céleri, coupé en petits dés

1 x 85g/3oz pack de cresson haché finement

Noix de pécan 25g/1oz, haché finement

50g/2oz fruits rouges (canneberges, groseilles, framboises)

25g/1oz beurre fondu

sel et poivre noir

La sauce groseille:

1 petit pot de gelée de groseilles

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

2 c. à soupe de bouillon de poulet