

CUILLERES APERO AU CANARD

Recette trouvée sur le site www.marmiton.org



APERITIF
DE FETES
TRES BON

Temps de préparation : 10 min.

Sans cuisson

Ingrédients – 4 personnes

- * 90 g de magret de canard fumé en tranches (1 paquet)
- * 3 cuillères à soupe de coulis de framboises
- * 1 cuillère à café de vinaigre balsamique (ou velouté balsamique)
- * 1 cuillère à soupe rase de poivre vert égoutté (à défaut du poivre moulu)

1. Enlevez le gras du canard
2. Hachez le canard
3. Ajoutez le coulis, le poivre et le vinaigre
4. Mélangez et répartissez dans les cuillères
5. Mettez au frais et servez !