

Fiche recette fêtes : Canard aux agrumes

Cookeo
Moulinex

Canard aux agrumes



Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard paré, et un peu dégraissé
2 oranges, en suprêmes
1/2 zeste d'orange
1 citron, en suprêmes
1 oignon doux
200 g de carottes émincées
7.5 cl d'eau
7.5 cl de jus d'orange
Sel et poivre
2 càs de sauceline

Préparation Mode dorer

Colorez les magrets, côté peau en premier, 4 minutes par face.

Retirez un peu de gras. Ajouter les autres ingrédients sauf la Sauceline
Liez la sauce avec la Sauceline.

Servez avec des tagliatelles !



<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Fiche recette fêtes : Canard aux agrumes