

Magret de canard farci Tapenade

INGREDIENTS

- 1 magret
- 1 bon bout de crépine
- 10 olives dénoyautées
- ¼ gousse d'ail
- persil
- 3 cl maxi de crème liquide

Prélever les 2 extrémités du magret (pour la farce).

Les couper en petits dés et les faire rissoler avec les olives. Faire refroidir le tout.

Quand le mélange est froid, mettre dans le robot. Ajouter ail et persil et mixer jusqu'à ce que le mélange devienne pâteux. Ajouter la crème petit à petit, et laisser tourner jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Couper le magret en 2 et ciseler un peu l'intérieur. garnir avec la farce.

Refermer délicatement et rouler dans la crépine.

Cuire au four environ 15 mn à 180°.

Attendre que le magret aie rendu son sang pour le trancher.

Se mange également froid sur une salade verte.