

# RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

## Feuilleté de magret de canard aux pommes

Feuilleté de magret de canard aux pommes  
Pour 4 personnes

Préparation: 45 minutes  
Cuisson: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- 4 petits magrets de canard
- 1 kg de pommes à cuire
- 1 pâte feuilletée à étaler
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 jaune d'oeuf
- sel
- poivre
- beurre

### **Préparation:**

Enlevez la peau des magrets de canard.

Dans une poêle saisissez les magrets 2 minutes sur chaque face dans un peu de beurre.

Reservez-les sur du papier absorbant.

Epluchez et coupez les pommes en lamelles. Faites-les revenir dans une noisette de beurre de manière à ce qu'elles soient dorées. Disposez-les sur du papier absorbant.

Faire préchauffer votre four th. 6.

Divisez la pâte en 4 rectangles identiques et étalez-les. Disposez au centre de chaque morceau un tapis fin de la moitié des pommes cuites et répartissez le magret de canard que vous aurez coupé en fines lamelles.

Fermez les feuilletés en soudant les bords avec un peu d'eau. Dorez les feuilletés avec le jaune d'oeuf.

Enfournez-les et faites-les cuire 20 à 25 minutes.

Réchauffez les pommes restantes en y ajoutant 2 cuillères à soupe de miel et faites caraméliser.

Au moment de servir les feuilletés, répartissez les pommes caramélisées.