

Recette de crumble de magret de canard

 eurlmalaprade.fr/fr/content/13-recette-crumble-de-magret-de-canard

Crumble de magret de canard

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 pommes
- 100 g de graisse de canard
- 200 g de farine
- Sel et poivre

 Temps de préparation : 25 minutes

 Temps de cuisson : 15 + 5 + 5 minutes

 [Version imprimable \(440.15k\)](#)

Préparation

- Faire cuire les magrets dans une poêle puis les couper en fines tranches.
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Eplucher les pommes et les découper en dés.
- Faire revenir les pommes dans la poêle puis les disposer au fond d'un plat allant au four.
- Disposer dessus les tranches de magret.
- Réaliser l'appareil à crumble en effritant du bout des doigts la farine additionnée de sel et poivre dans la graisse de canard froide et en recouvrir les magrets.
- Enfourner 5 minutes à 200 °C avant de servir.