

Magret de canard à la pêche

Ingrédients pour 4 personnes :

magret de canard : 2

oreillon de pêches : 4

échalote : 1

orange : 1

porto : 4 cl

clou de girofle : 4

sel, poivre

Préparation

pour Magrets de canard à la pêche

Hachez l'échalote.

Epluchez les pêches et coupez-les en lamelles. Pressez l'orange.

Coupez les magrets en escalopes (1/2 magret par personne).

Enlevez le gras.

Découpez 4 feuilles de papier sulfurisé de 25 x 25 cm. Au centre de chacune, disposez les échalotes, le magret, les lamelles de pêche et 1 clou de girofle. Arrosez de Porto et de jus d'orange.

Salez et poivrez.

Confectionnez une papillote bien fermée. Posez les papillotes sur le bol inférieur de votre Vitasaveur.

Appuyez sur la touche vapeur et laissez cuire 10 min.