



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Magret fourré aux cèpes

La Recette de
Dédée

Ingrédients :

1 magret de canard, cèpes, sel et poivre.

La Recette :

Prendre le magret de canard frais, les couper en deux dans le sens de la largeur. Faire une incision au milieu. Remplir cette poche avec les cèpes émincés préalablement revenus dans un peu de matière grasse. Ficeler le magret, saler, poivrer et les faire cuire au feu de bois quelques minutes en les retournant à mi-cuisson.

Les conseils de Dédée :

Plat du Haut agenais Périgord

