

# Magret de canard grillé



## Ingrédients de la recette pour 2 personnes

### Pour la magret grillé

- 0,6 g [de poivre du moulin](#)
- 1 g [de sel](#)

### Cuisson du magret à la poêle

- 350 g [de magret de canard](#)
- 0,5 g [de poivre du moulin](#)
- 1 g [de sel](#)

## Préparation



Il existe plusieurs façon de [griller](#) le magret, entailler les magrets côté peau en faisant des losanges ou couper des tranches épaisses. Surtout ne saler pas.



**Que le magret soit entier ou coupé en lamelles**, poivrer, épicer à votre goût. Pour une cuisson du magret entier, chauffer la [poêle](#) sans graisse.

**Poser le magret côté graisse**, [faire revenir](#), feu moyen 5 à 6 min en retirant la graisse au fur



et à mesure. Retourner, cuire 5 minutes en retirant la graisse.



4

**Terminer, salez et poivrer sur les 2 faces**, couper en tranches ou en portions selon la recette,



le temps de cuisson exact dépendra de la cuisson de la viande.



5



**Pour une cuisson sur un [gril](#)**, huiler légèrement la plaque de cuisson, laisser chauffer et poser rapidement, cuire sur les deux faces en observant la même cuisson.