



Poêlée du canard

- Par [vision-plaisir](#)

Le canard à l'honneur pour cette poêlée simple dans sa confection.



Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre ([choix ici](#))



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 2 magrets de canard
- 300 gr d'haricots verts
- 250 gr de champignons de paris
- 100 gr de lardons
- 2 carottes
- Sel fin et poivre du moulin
- Ciboulette
- Huile d'olive

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes. Les laver dans une eau claire et les égoutter. Éplucher les carottes et les **couper en rondelles**. Cuire les carottes dans une eau légèrement salée. **Les égoutter** après cuisson. Laver et couper les champignons de paris. Cuire à l'eau bien salée les haricots verts. Il faut qu'ils restent légèrement croquants et bien verts. **Les refroidir** dans une eau bien froide après cuisson puis les égoutter. Ôter la graisse des **magrets de canard** et les couper en petits cubes de 1,5 cm.

Dans une poêle bien chaude, ajouter un peu d'huile d'olive et faire sauter les pommes de terre. **A mi-cuisson**, assaisonner de sel fin et poivre du moulin. **Après cuisson**, les débarrasser dans une assiette. Dans la même poêle, cuire les champignons de paris et les assaisonner. À la fin de cuisson, les débarrasser dans un récipient. Dans votre poêle encore chaude, faire **cuire 2 minutes** les **dés de magret de canard**. Assaisonner et ajouter les lardons.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Continuer à tout faire **sauter sur un feu vif** et au bout de 1 minute, ajouter les champignons de paris. Verser dans votre poêle les pommes de terre et continuer à mélanger. Ajouter les haricots verts, carottes et mélanger. **Éteindre sous votre feu** au bout de 5 minutes et servir dans un plat ou dans des assiettes. Ciseler un peu de **ciboulette** et parsemer dessus la poêlée.

