



## Pommes de terre aux magrets de canard faciles

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 5 mn

Cuisson : le temps de cuisson des pommes de terre à l'eau

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre
- de la crème fraîche à volonté
- des tranches de magret de canard sec

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre dans un autocuiseur.

Les égoutter, les couper en deux.

Mettre une tranche de magret de canard secs sur chaque moitié de pomme de terre.

Mettre de la crème fraîche sur les moitiés de pomme de terre.

**marmiton** **Votre avis**  
compte beaucoup  
pour nous ! [Je donne mon a](#)

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**