

Canard au chou rouge et au potimarron

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 1/2 chou rouge
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 poignée de raisins secs
- ½ potimarron
- 1 magret de canard
- Sel et poivre

Préparation

Lavez le chou et émincez-le finement. Faites le cuire doucement dans une sauteuse pendant 20 minutes avec 2 cuillères d'huile d'olive. Dix minutes avant la fin, ajoutez le vinaigre et les raisins. Salez et poivrez. Lavez le potimarron, inutile de l'éplucher. Coupez-le en tranches d'1/2 centimètre. Placez sur une plaque allant au four. Badigeonnez-les avec le reste d'huile d'olive et mettez-les au four pendant 10 minutes à 150°C.

Faites cuire le magret dans une poêle ou au four.

Servez le magret émincé avec le chou et le potimarron.

