**La recette : Tartine de chutney de pruneaux d'Agen et magret de canard**

Ingrédients :
• des tartines de bon pain
• 3 pruneaux d'Agen
• 1/2 oignon
• 1 cuillère à soupe de sucre roux
• 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
• 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
• 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
• 1/2 tomate de marmande
• tranches de magret de canard IGP séché

Préparation
1 - Versez une cuillère à soupe d'huile de tournesol dans une poêle. Faites y suer 1/2 gros oignon coupé en dés sans coloration puis ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre roux.
Lorsque la préparation caramélise, au bout de 2 ou 3 minutes, ajoutez les 3 pruneaux dénoyautés et coupés en dés.
2 - Mouillez votre préparation avec 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre. Faire réduire ensuite pendant une petite dizaine de minutes, le temps qu'il n' y ait plus d'humidité dans la poêle.
3 - Quand on a l'impression que la préparation accroche, ajoutez 1/2 tomate épépinée et

coupée en dés. Salez et laissez cuire encore 2 à 3 minutes.
Déposez une cuillère de chutney sur des tartines de pain grillé et recouvrez chacune de 2 tranches fines de magret de canard séché.