



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.