



TARTINES AUX COPEAUX DE MOULIN DU PRÉ AU MAGRET DE CANARD



Ingrédients pour 4 personnes

Pain aux graines ou pain complet
2 Oignons rouges ou blancs
Magret de canard fumé
(4 à 5 lamelles)
Tomates confites ou cerises
1 Moulin du Pré
Crème balsamique

SAISON :	Toute l'année !
REPAS :	Apéritif / Entrée
PRÉPARATION :	20 min
CUISSON :	10 min

DIFFICULTÉ :



RECETTE

- 1- Faire fondre les oignons jusqu'à coloration, laisser refroidir.
- 2- Faire griller légèrement une tartine de pain et y étaler la fondue d'oignons.
- 3- Ajouter le magret de canard taillé en fines lamelles puis la tomate.
- 4- Disposer les copeaux de **MOULIN DU PRÉ**.
- 5- Arroser légèrement avec la crème balsamique (vinaigre balsamique réduit de moitié).
- 6- Repasser la tartine sous le grill 1 à 2 minutes avant de servir.



Partagez vos photos de cette recette sur notre page facebook !