



Collations

Magret de canard fumé et sauce mangue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 tranches de (coupé en deux)
1/2 piment (petit, haché finement)
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée)
1 cuillère à café de jus de citron vert
1 cuillère à café d'huile d'olive
1/2 mangue
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la mangue en petits cubes. Mélangez-y le piment, la coriandre, le jus de citron vert et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Sur chaque petite cuillère versez un peu de sauce mangue puis déposez-y une tranche de magret.

