

[Imprimer](#)

Carpaccio de magret de canard-pastèque



Quantité

6 Personne(s)

Préparation

10 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingrédients

pour Carpaccio de magret de canard-pastèque

- 1 quartier de pastèque
- 125 g d'aiguillettes de canard gras Toupargel
- 75 g de parmesan en copeaux
- 2 poignées de roquette
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- fleur de sel et poivre du moulin

Résumé

pour Carpaccio de magret de canard-pastèque

Valeur calorique pour 1 personne : 166 Kcal.

Préparation

pour Carpaccio de magret de canard-pastèque

- 1** Lavez, essorez et séchez la roquette. Répartissez-la dans des assiettes.
- 2** Coupez la pastèque en fines lamelles et répartissez-les dans les assiettes, sur la roquette.
- 3** Arrosez la roquette et la pastèque de quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 4** Ajoutez les aiguillettes de canard gras et les copeaux de parmesan.
- 5** Servez aussitôt.

Accord vin

pour Carpaccio de magret de canard-pastèque

un bandol (Rosé, Provence)