

# Chez Fabie

## Magrets de canards aux oignons sauce coco/curry



### Ingrédients :

3 magrets

3 gros oignons

1 orange

2 c. à soupe de curry

1 boîte et demi de lait de coco

15 cl. de lait

sel, poivre

### Préparation :

La veille, faire mariner les magrets dégraissés dans le jus d'orange mélangé à une cuillère à soupe de curry.

Le jour J, faire revenir les magrets à la poêle (la viande doit être rosée à l'intérieur). Réserver. Dans la même poêle, faire revenir les oignons émincés. Ajouter lait de coco, lait, une cuillère à soupe de curry et assaisonner.

Découper les magrets en épaisses tranches et disposer dans un plat. Poser les oignons dessus et verser la sauce dans une saucière. Accompagner de riz.