Magret de canard au Cremoso al Pistacchio

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **3 min.**

Ingrédients

- 125 g de Cremoso al Pistacchio
- 100 g de magret de canard Edouard Artzner
- 2 poires
- 50 g de pistaches concassées
- Pommes de terre déjà cuites (option)

Étapes de la préparation

1. Coupez les poires en morceaux.
2. Disposez dans un poêlon 3 tranches de magret de canard Edouard Artzner, quelques morceaux de poire et une cuillère de Cremoso al Pistacchio.

3. Eventuellement, ajoutez des morceaux de pommes de terre déjà cuites (en fonction de la présentation dans le poêlon).
4. Ajoutez des pistaches concassées pour le croquant.
5. Faîtes cuire environ 3 min, jusqu'à ce que le Cremoso ait fondu.