



Depuis l'achat de mon four vapeur, je m'en sers presque tous les jours et à chaque fois je suis bluffée par la cuisson.

Cette fois-ci des magrets une cuisson à point, une viande moelleuse.

Il vous faut.

2 magrets

4 tranches de foies crus

Des pruneaux d'Agen

Sel et poivre

(J'ai mis un mélange d'épices trappeur et du sel de gérarde sur le foie gras)

Farcir les magrets, bien ficeler, et les faire dorer sur une poêle, juste pour une coloration.

Envelopper dans 2 films alimentaires et mettre au four vapeur température 100° pendant 50 mn.

Percer le film pour récupérer la sauce et servir avec l'accompagnement a votre gout, je ne sais pas si je l'ai déjà dit mais la cuisson vapeur ne nécessite pratiquement pas d'assaisonnement, je mets rarement du sel.



Imprimer la recette