




CARPACCIO DE CANARD AU MELON

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
Magret de canard	200 g	400 g
Sauce soja	6 cl	12 cl
Citron(s) jaune(s)	1 pièce	2 pièces
Huile d'olive	10 cl	20 cl
Melon(s)	1 pièce	2 pièces



## Réalisation de la recette

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : - mn

### 1. Le carpaccio de canard

- Dans un bol, mélangez le jus du ou des citron(s) jaune(s), un peu de sel et la sauce soja. Mélangez jusqu'à ce que le sel soit dissout. Mélangez ensuite avec l'huile d'olive.
- Retirez la peau grasse du magret de canard à l'aide d'un couteau puis le tailler en fines tranches dans le sens de la longueur.
- Mettre les fines tranches à mariner dans un plat à rebord avec la sauce réalisée précédemment. Réservez au frais et laissez mariner 10 minutes puis les poêler 5 minutes.

### 2. Le melon

- Pendant ce temps, coupez le(s) melon(s) en deux et retirez ensuite les pépins puis à l'aide d'un couteau, retirez la peau. Emincez ensuite les demi-melons en fines tranches.

### 3. Le dressage

- Dans une assiette, disposez les fines tranches de melon, ajoutez par dessus le magret mariné.
- Bon appétit avec ce(s) délicieux melon(s) rempli(s) du soleil de Provence !

