

# Magret de canard au melon et au miel au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 6	Etapes : 6	Astuces : 13	

## Ingrédients

1L d'eau  
160g riz  
3 Magrets de canard  
3/4 melon  
3CàS miel  
Sel

## Etapes

Â»

Couper les magrets de canard en tranches et les badigeonner avec le miel.

Â»

Couper le melon en tranches.

Â»

Dans le plateau du varoma disposer une tranche de magret de canard ensuite une tranche de melon et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

Â»

Dans le panier mettre le riz préalablement rincer a l'eau froide.

Â»

Mettre l'eau dans le bol avec une pincée de sel.

Â»

Programmer le thermomix sur varoma, pendant 15 minutes sur la vitesse 2.