

MAGRETS DE CANARD BALSAMIQUE



PRÉPARATION
10 MIN



REPOS
5 MIN



CUISON
15 MIN



PERSONNES
4

- 4 MAGRETS DE CANARD
- 2 C. À SOUPE DE CRÈME DE BALSAMIQUE
- 2 BRINS DE ROMARIN
- 2 ÉCHALOTES ÉMINCÉES FINEMENT
- LE JUS DE 1 ORANGE
- 2 C. À SOUPE DE MIEL
- 20 G DE BEURRE



L'ASTUCE
DE TOTO

Accompagnez les magrets de petites pommes de terre sautées à l'ail et au persil, ou bien encore d'une purée maison. Ce sera un vrai délice.

1. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, quadrillez la peau des magrets, puis salez et poivrez-les des 2 côtés en étant plus généreux côté peau.

2. Dans une poêle bien chaude sans matière grasse, faites revenir les magrets côté peau pendant 7 à 8 min à feu doux. Arrosez-les avec le jus de cuisson infusé au romarin, puis retirez l'excédent de gras de la poêle. Faites-y fondre le beurre, puis placez les magrets côté chair et laissez cuire de nouveau 7 min en arrosant de beurre tout au long de la cuisson. Une fois la cuisson terminée, enveloppez les magrets dans du papier d'aluminium, puis laissez reposer pendant 5 min.

3. Pendant ce temps, dans la même poêle, faites revenir les échalotes, ajoutez la crème de balsamique, le jus d'orange, le miel et laissez réduire.

4. Servez les magrets tranchés en fines lamelles, versez la sauce au balsamique sur le dessus. Et voilà, c'est déjà prêt, y a plus qu'à se régaler !

