



# Magrets de canard sauce crémeuse au miel

TEMPS DE PRÉPARATION: 25 MN

DURÉE TOTALE : 30 MN

## PRÉPARATION :

### ETAPE 1 :

SORTEZ LES MAGRETS DU FRIGO 10 MN AVANT LA CUISSON. QUADRILLEZ LA PEAU DES MAGRETS JUSQU'À LA CHAIR (POUR PERMETTRE UNE CUISSON HOMOGENE). LES METTRE À CUIRE COTÉ PEAU D'ABORD À FEU MOYEN DANS UNE POÊLE.

### ETAPE 2

APRÈS 8 À 10 MIN DE CUISSON, RETOURNEZ LES MAGRETS ET FAITES CUIRE 5 À 8 MN CÔTÉ CHAIR (SELON LES GOÛTS). VIDER TOUTE LA GRAISSE DE LA POELE (DANS UN BOCAL PAR EX).

### ETAPE 3 :

DANS LA POELE METTRE LES 4 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL ET DÉCOLLEZ LES SUCS DE CUISSON SE TROUVANT AU FOND. AJOUTEZ ENSUITE LE VINAIGRE BALSAMIQUE ET LA CRÈME FRAICHE, LAISSEZ RÉDUIRE DOUCEMENT.

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

- SEL
- POIVRE
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 5 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 4 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL
- 3 OU 4 MAGRETS DE CANARD

### ETAPE 4 :

CUPER LES MAGRETS EN TRANCHES D'ENVIRON 1.5 CM D'ÉPAISSEUR. REMETTRE LES MAGRETS À CHAUFFER DANS LA SAUCE QUELQUES MINUTES À FEU DOUX. C'EST PRÊT, VOUS POUVEZ LES ACCOMPAGNER DE POMMES DE TERRE SARLADAISES OU FRITES.

Recette proposée par



**HUGUIER FRÈRES**

Vendes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

