



Facile



4 personnes



15 min de préparation



15 min de cuisson

Magrets de canard aux cassis



Suggestions:

Pomerol

Saint-Emilion

Ingrédients

2 magrets de canard
(environ 350g)
1 barquette de cassis
(environ 250g)
1 cuillère à soupe de
vinaigre (fruits rouges
de préférence sinon
vinaigre de vin blanc)
Sel, poivre

Préparation

- 1 Incisez la peau des magrets de plusieurs entailles. Faites chauffer la poêle (sans matière grasse), y déposer les magrets côté peau et cuire à feu vif pendant 8 minutes.
- 2 Jetez la graisse et laissez les magrets reposer au chaud pendant 20 minutes. Faites chauffer à nouveau la poêle et retournez les magrets pendant 2 minutes, ils sont alors saignants. Pour une cuisson plus à point, prolongez de 1 à 2 minutes.
- 3 Retirez les magrets, coupez-les en fines lamelles et disposez-les sur un plat de service très chaud.
- 4 Déglacez la graisse de cuisson avec le vinaigre, salez et poivrez.
- 5 Jetez les cassis dans la sauce, donnez un rapide bouillon et versez la sauce sur le plat.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise