

Magrets de canard au miel et vinaigre de framboise

Pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 10 mn

Ingrédients

2 magrets de canard
3 càs de vinaigre à la pulpe de framboise
1 càs de miel liquide
20 cl de crème fraîche
thym
sel, poivre

Recette

Faites fondre la graisse du magret.

Cuisez le magret avec le sel, poivre et le thym. A mi-cuisson, déglacez le jus de cuisson avec le vinaigre à la pulpe de framboise. Ajoutez le miel et laissez réduire.

Ajoutez la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement. Coupez le magret en tranches pour le service.

Accompagnez la viande avec des carottes cuites à la vapeur et du riz ou des pâtes au thym.

Bon Appétit !