

Magret de Canard au vinaigre de Miel



Ingrédients pour 4 personnes:

2 magrets de Canard.
200 g d'Echalotes.
10 cl de vinaigre de Miel *Margalef*.
1 cuil à café de Miel de Romarin *Margalef*,
Quelques pointes de Romarin frais.

Préparation:

- Dans une poêle, faire cuire à couvert, sans ajout de matière grasse les magrets côté peau.
- En fin de cuisson, jeter une partie de la graisse et cuire quelques instants les magrets côté chair afin de les marquer.
- Retirer les magrets et réserver-les au chaud.
- Faire revenir les échalotes dans la graisse de canard, lorsqu'elles sont dorées, ajouter le miel et le vinaigre et laisser réduire.
- Couper le feu lorsque la réduction a pris un aspect sirupeux.
- Tailler les magrets en fines tranches, et dresser 1/2 magret par personne.
- Napper avec la réduction.
- Accompagner ce plat de pommes de terre sautées.

Conseil:

Servir avec ce délicieux plat un vin rouge fruité.