

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET POMMES (4 personnes)

- 2 magrets de canard
- 50 g de miel
- 10 cl de cidre
- 100 g de beurre

Dégraissier les magrets (enlever la peau) et les faire colorer sur les deux faces avec 20 g de beurre dans un plat à rôtir. Ensuite les badigeonner de miel et les enfourner à 180°C (thermostat 6) 10 à 15 minutes selon la cuisson désirée.

A la fin de la cuisson, retirer les magrets du plat et les maintenir au chaud.

A feu vif, déglacer avec le cidre le contenu du plat et réduire de moitié. Hors du feu, monter avec le reste du beurre à l'aide d'un fouet pour obtenir une sauce onctueuse.

Trancher les magrets assez fins et présenter-les dans des assiettes chaudes en éventail. Napper avec la sauce au beurre et cidre.

Accompagner avec une compotée de pommes et oignons...

