

## MAGRET DE CANARD AUX ABRICOTS

- 1 magret de canard
- 4 abricots
- 5 c. à s. de miel liquide
- 10 cl de muscat de Rivesaltes
- Sel et poivre du moulin

Couper les abricots en 2 et enlever les noyaux.

Inciser la peau du magret. Le mettre à cuire côté peau environ 5 minutes à feu moyen dans une poêle chaude.

Jeter l'excédent de gras, le retourner et le faire cuire encore 5 minutes. Le déposer dans un plat allant au four, côté peau vers le haut.

Saler, poivrer et ajouter le muscat de Rivesaltes, les demi-lunes d'abricot. Arroser le tout avec le miel liquide.

Enfourner à 180°C (thermostat 6) 10 à 15 minutes selon la cuisson désirée.

Laisser le magret reposer 5 minutes à la sortie du four sous du papier aluminium avant de le trancher.

Déposer les tranches de magret avec les abricots sur une assiette chaude. Arroser avec un filet de jus de cuisson.

