

Ingrédients

3 magrets de canard 400g
½ c. à thé de romarin
1 c. à thé de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 poires
1 tasse de vin blanc ou de cidre
3 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé d'ail haché
¼ de tasse de persil haché et d'échalote verte hachée
Sel et poivre

Temps de préparation : environ 20 minutes

Temps de cuisson : environ 25 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Griller les magrets de canard à l'huile de chaque côté, environ 5 minutes du côté viande et 10 minutes du côté gras avec le sel, le poivre et le romarin (faites cuire le côté du gras le double de temps de la chair).

Laisser refroidir environ 5 minutes, puis couper le magret en fines lamelles (en biseau). Mettre au four durant 2 à 3 minutes et réserver.

Sauter les poires au beurre avec l'ail, le persil et l'échalote durant environ 5 minutes.

Ajouter la cassonade et le vin ou le cidre.

Faire cuire à feu doux jusqu'à une consistance peu juteuse, voire sèche.

Servir sur le canard chaud et encore saignant.

Source : <http://www.lamaisondugibier.com>



Magret de canard au
confit de poire

