Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bouchées de magret de canard caramélisées

Ingrédients

Préparation

Faire des croisillons dans la peau des magrets à l'aide d'un couteau fin. Saler sur toutes les faces.

Faire chauffer une poêle à sec et y poser les magrets côté peau. Laisser cuire 8 minutes jusqu'à ce que la peau croustille. Vider la poêle de la graisse rejetée et poursuivre la cuisson 5 minutes côté chair.

Couper les magrets cuits en cubes.
Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un petit poêlon et porter à ébullition. Baisser le feu et faire réduire la sauce 5 minutes jusqu'à ce que sa consistance soit sirupeuse.

Verser la sauce dans un bol et y plonger les morceaux de canard. Servir aussitôt.

Notes :