

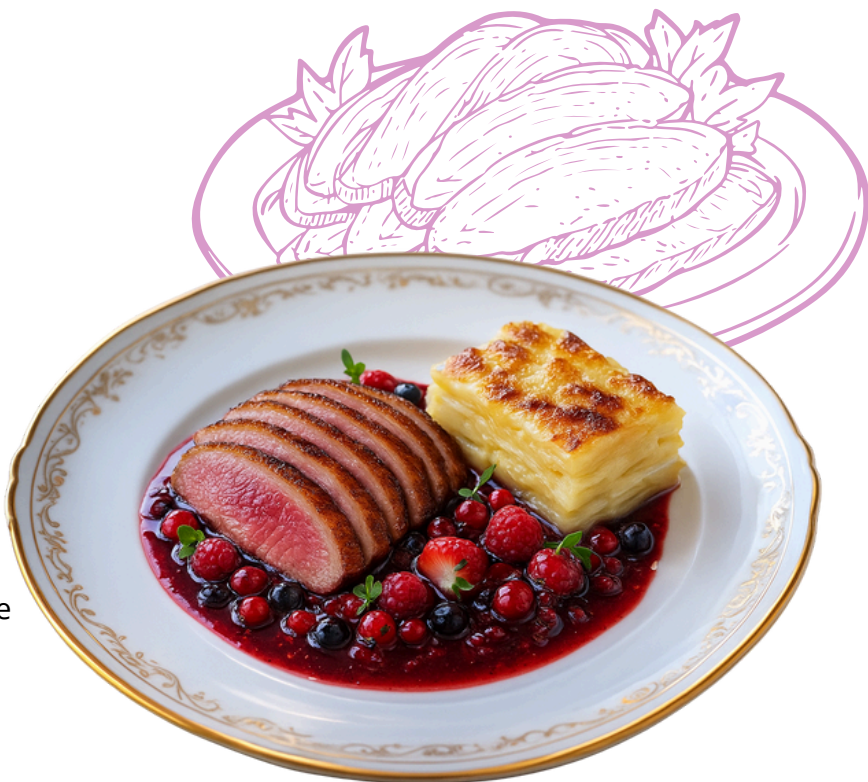


Magret de canard aux fruits rouges

pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard (environ 300 - 350 g)
- 200 g de fruits rouges mélangés (framboises, myrtilles, groseilles, fraises, etc.)
- 100 ml de vin rouge (ou de porto)
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre



Préparation :

Préparation du magret de canard :

Inciser la peau : avec un couteau, inciser la peau du magret en formant un motif en losanges, sans toucher la chair. Cela permet à la graisse de fondre pendant la cuisson et d'obtenir une peau croustillante.

Assaisonner : Saler et poivrer généreusement les deux côtés du magret.

Cuire le magret de canard : Placer le magret côté peau dans la poêle froide (sans matière grasse) et le faire chauffer à feu moyen. Laisser le cuire pendant environ 6-8 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante.

Retourner le magret et faire le cuire de l'autre côté pendant environ 4-6 minutes pour une cuisson rosée.

Suite de la recette



Page suivante

Une fois cuit, retirer le magret de la poêle et laisser le reposer sous une feuille de papier aluminium pendant 5 minutes.

Préparation du magret de canard :

Faire réduire le vin et ajouter les fruits : Dans la même poêle (avec un peu de graisse de canard si nécessaire), ajouter le vin rouge et le faire réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.

Ajouter les fruits rouges mélangés le miel et le vinaigre balsamique.

Remuer délicatement pour enrober les fruits et laisser mijoter pendant environ 3-5 minutes jusqu'à ce que les fruits soient chauds et légèrement compotés.

Hors du feu, incorporer le beurre pour donner de l'onctuosité à la sauce.

Saler, poivrer si besoin.

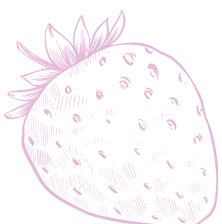
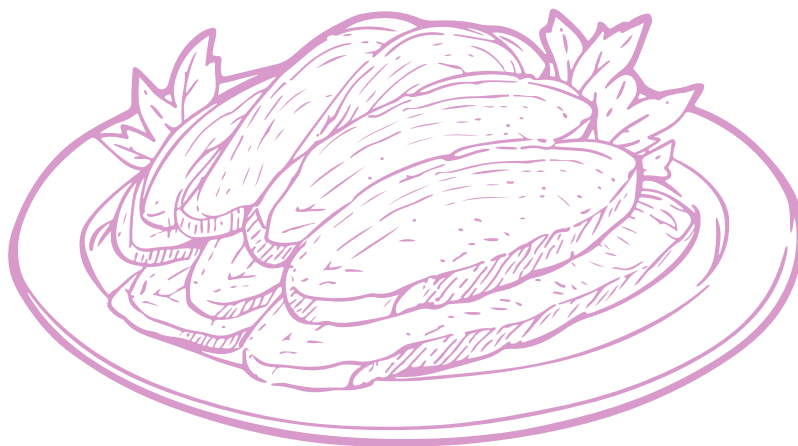
Dresser le plat :

Faire réduire le vin : couper le magret en tranches biaisées, puis disposer les sur l'assiette et napper avec la sauce aux fruits rouges.

Conseils :

Accompagner ce plat de légumes de saison ou d'un gratin de pommes de terre pour un repas complet.

Ce plat s'accordera harmonieusement avec une coupe de notre champagne **Brut Rosé**, créant une rencontre équilibrée entre intensité, fraîcheur et délicates notes fruitées.



Champagne G. Gruet et Fils - 5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

✉ contact@champagne-gruetetfils.fr

☎ 03 26 80 48 19

📷 [champagne.gruetetfils](https://www.instagram.com/champagne.gruetetfils)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.