

Magret de canard aux airelles et au vinaigre de framboises

4 PERSONNES



- 3 à 4 beaux magrets de canard
- 1 petit pot d'airelles
- 4 c. à soupe de vinaigre de framboise
- 1 petit pot de crème fraîche

1. Entaillez les magrets de canard sur les deux faces et faites-les saisir à feu vif coté graisse. Débarrassez la graisse fondue pour saisir l'autre coté du magret (ne faites pas trop cuire le magret, celui-ci doit être rosé à l'intérieur).

2. Retirez les magrets du feu et réservez-les. Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboise.

3. Laissez légèrement réduire le vinaigre et ajoutez un petit pot d'airelles des bois.

4. Laissez mijoter 3 à 4 minutes, incorporez la crème fraîche entière et laissez réduire.

5. Tranchez les magrets de canard, disposez dans un plat et nappez les magrets de la sauce obtenue.

6. Servez avec des pommes Duchesse, Dauphine, Noisette ou une purée

