

## *Magrets de Canard Grillés, Sauce Orange-Muscat*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- MAGRET(S) DE CANARD	2x (850 - 900g)
- ORANGE(S)	2
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	120 ml
- MIEL	2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- BEURRE	70g
- MAIZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pressez une des 2 oranges.
- Placez le jus dans un caquelon avec le muscat, le miel, le piment, sel et poivre. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- Intégrez ensuite, en dés, le beurre puis liez avec la maïzéna. Réservez.
- Taillez le gras des magrets en losanges à l'aide d'un couteau tranchant.
- Chauffez une poêle à feu moyen et faites griller les magrets côté gras pendant 10 minutes (couvrez d'un couvercle pour les éclaboussures).
- Après ce temps, salez et poivrez les magrets et retournez-les côté chair. Poursuivez la cuisson 7-8 minutes.
- Après ce temps, entaillez le centre des magrets et vérifiez la cuisson. Poursuivez 1 à 2 minutes si nécessaire.
- Après ce temps, laissez reposer les magrets à couvert pendant 5-7 minutes hors du feu.
- Réchauffez doucement la sauce.
- Tranchez l'orange restante en fines tranches.
- Taillez enfin le canard en aiguillettes et déposez sur les assiettes.
- Nappez de sauce et servez le canard sans attendre accompagné de tranches d'orange fraîche.