

MAGRETS DE CANARD LAQUÉS AUX ASPERGES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MIEL	1 c à s (liquide)
- VINAIGRE	1 c à s de vin blanc
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- ORANGE(S)	zeste + jus d'1
- MAGRET(S) DE CANARD	4
- TOMATE(S) CERISE(S)	8
- SEL	
- POIVRE	
- TAGLIATELLES	350g
- ASPERGE(S)	250g vertes
- HUILE D'OLIVE	4 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	

Recette:

- Préchauffez le four sur 210°C.
- Dans une assiette creuse, mélangez le miel, le vinaigre, le concentré de tomates et le zeste d'orange.
- Dans un plat allant au four, placez les magrets de canard (dont vous aurez enlevé la peau). Badigeonnez les magrets avec le mélange au miel.
- Disposez les tomates cerises coupées en deux aux alentours des magrets. Ajoutez le jus d'orange. Salez et poivrez.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Ajoutez les pointes d'asperges 5 minutes avant la fin de cuisson.
- Sortez le canard et coupez-le en tranches d'1 cm.
- Dressez les pâtes au centre de l'assiette, placez ensuite les tranches de magrets sur le dessus, nappez de sauce et terminez par garnir par des asperges.
- Ajoutez sur le dessus quelques copeaux de parmesan.

