

Magret de Canard au Romarin et Abricots Caramélisés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Marinade : 2 h minimum

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	2 - 3
- ROMARIN	1 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN BLANC	150 ml
- SUCRE SEMOULE	110g
- ABRICOT(S)	5-6

Recette:

- Otez la peau des magrets et conservez-la.
- Dans un plat, saupoudrez les magrets de romarin, cassonade, sel et poivre. Conservez au frais au moins pendant 2 heures.
- Dénoyautez les abricots et coupez-les en quartiers.
- Dans un caquelon, mettez le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition.
- Lorsque le mélange s'épaissit un peu et qu'il se colore, ajoutez les abricots et laissez confire doucement pendant 2-3 minutes. Réservez.
- Epongez un peu les magrets.
- Dans un poêle, faites fondre la graisse de canard puis retirez-la et remplacez-la par les magrets et faites cuire sur les deux faces pendant 7-10 minutes.
- Placez-les dans un plat et laissez reposer à couvert pendant 10 minutes.
- Détaillez-les enfin en aiguillettes et servez-les nappés de sauce aux abricots.

