

Magrets de Canard Grillés Sauce Whisky-Orange

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	1x 450g
- ORANGE(S)	1
- WHISKY	60 ml
- MIEL	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- BEURRE	40g
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Incisez la peau grasse des magrets.
- Faites griller les magrets, côté peau d'abord sur feu moyen pendant 7-8 minutes.
- Salez et poivrez le côté chair.
- Retournez les magrets pour griller l'autre face pendant 5-6 minutes.
- Retournez encore 2 ou 3 fois les pièces de viande afin d'obtenir la cuisson souhaitée.
- Pendant ce temps, préparez la sauce dans un petit caquelon en mélangeant le whisky avec le jus d'orange, le piment et le miel. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Ajoutez ensuite le beurre petit à petit en fouettant énergiquement. Liez finalement avec la maïzéna. Réservez au chaud.
- Lorsque le canard est cuit, coupez-le en aiguillettes (encore attachées par la peau) et déposez-les sur un essuie-tout et couvrez-le d'aluminium pendant 3-4 minutes.
- Dressez ensuite les aiguillettes de magret nappées de sauce whisky-orange.

