

MAGRETS DE CANARD AUX CERISES

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| - MAGRET(S) DE CANARD | 2 |
| - GENIÈVRE AUX CERISES | 1 petit verre |
| - CERISE(S) | 200g dénoyautées + 100 ml de jus |
| - CREME FRAICHE | 1 dl |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une poêle bien chaude, faites cuire les magrets de canard, d'abord 10 minutes côté peau puis 5 à 6 minutes côté chair. Salez et poivrez côté chair.
- Conservez-les au chaud.
- Jetez la graisse de cuisson et ajoutez l'alcool et les cerises dans leur jus. Laissez réduire de moitié. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez ensuite la crème fraîche et laissez épaissir un peu su feu vif.
- Servez les magrets de canard coupés en aiguillettes et nappés de sauce aux cerises.



Accompagnement:

Vous pouvez servir ce plat avec des pommes noisettes ou duchesse

Un légume n'est pas indispensable mais vous pouvez tout de même accompagner ce met d'haricots princesses par exemple.