

les recettes d'Alice

Magret de canard aux abricots et romarin



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



11 minutes



facile

Ingrédients

2 magrets de canard
2 brins de romarin
12 petits abricots
1 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s de miel

2 c à s de sucre

Matériel nécessaire

1 poêle 1 plat à rôtir

Préparation et réalisation

1- Couper les abricots en deux et ôter les noyaux. Les déposer dans un plat et les couvrir de sucre, de miel et de romarin. Cuire au four 10 min à 220°.
2- Quadriller la peau des magrets. Les mettre à cuire dans une poêle antiadhésive côté peau 8 min, assaisonner, retourner et cuire encore 3 min. Débarrasser et les envelopper dans du papier alu. Jeter la graisse et déglacer avec le vinaigre et le jus de cuisson des abricots.
3- Tourner les magrets dans la sauce puis les couper en tranches.

Conseils et astuces

On peut aussi utiliser des pêches.

Alice Délice

