Fiche recette
Cocotte de magret de canard aux fruits de saison et au miel de fleurs des landes

Temps : >>> Cuisson : 20 min. Préparation : 5 min.

Ingrédients pour 4 personnes

2 Magrets de canard
5 Echalotes
4 Poires
4 Cuillères à soupe de miel de fleurs des Landes
2 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique
Sel
Poivre

Préparation

Quadriller la peau des magrets au couteau et les assaisonner des deux côtés (poivre et sel).
Dans une cocotte colorer les magrets coté peau 8 minutes à feu vif (la peau doit être dorée et croustillantes retourner et continuer à cuire à feu doux 5 minutes de plus. Puis réserver.
Dans le gras de cuisson confire à feu doux les échalotes finement émincées.
Ajouter les quarts de poires et selon votre goût plus ou moins 4 cuillères à soupe de miel et 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Laisser mijoter quelques minutes.
Ajouter le magret préalablement découpé en tranches.
Couvrir et laisser mijoter 2 à 3 minutes.

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Maïsadour

EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS SAS