



Magret de Canard au Chénas

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard de 300g chacun

25 cl de Chénas

80 g d'échalotes hachées

100 g de beurre

Vinaigre balsamique

Préparation des magrets de canard

Quadriller la peau grasse des magrets à l'aide d'un couteau, saler et poivrer.

Les cuire dans un poêlon à fond épais en commençant côté peau, pendant 5 minutes. Les retourner pour poursuivre la cuisson, en conservant le rosé de la viande. Retirer les magrets et tenir au chaud.

Dégraisser le poêlon et faire revenir les échalotes, sans les colorer.

Déglacer au vinaigre balsamique et ajouter le Chénas. Laisser réduire de moitié.

Hors du feu, ajouter le beurre cru et lier cette sauce en donnant des mouvements de va-et-vient au poêlon.

Saler, poivrer.

Escaloper les magrets en tranches fines, napper de la sauce et déguster avec un verre de Chénas !