

MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX CERISES GRIOTTES AIGRES-DOUCES

Pour 2-3 personnes

Ingrédients

- 2 magrets de canard entiers
- 2 grosses cuillères à café de Miel
- **des Cerises griottes aigres-douces Lachaud** (environ une dizaine par magret)
+ leur vinaigre
- Sel, poivre

Préparation

1 – L'idéal serait de dénoyauter les cerises et les couper en 2.

2 – Quadriller les peaux de magret.

3 – Déposer dans une poêle bien chaude les magrets côté peau. Saler, poivrer et laisser cuire à feu moyen environ 7 minutes pour que la graisse fonde.

Jeter ensuite la graisse rendue par les magrets et les retourner. Saler et poivrer à nouveau, verser les deux cuillères de Miel dans la poêle et laisser cuire les magrets à feu doux 6 minutes environ (ils doivent rester rosés à l'intérieur).

4 – Une fois cuits, retirer les magrets (sans le miel et le jus) de la poêle et réserver au chaud entre 2 assiettes.

5 – Ajouter les cerises dénoyautées dans la poêle avec le miel et le jus. Rajouter 5 à 6 cuillères à soupe de vinaigre des cerises et laisser réduire légèrement à feu moyen, environ 4-5 minutes.

6 – Trancher les magrets et les disposer dans l'assiette. Verser par-dessus les cerises et le jus.

7 – Servir aussitôt, avec du riz blanc ou des pommes de terre sarladaises.