



Magrets de canard au porto rouge



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 magrets de canard (gros)
2 cuillères à soupe de thym (séché)
3 cuillères à soupe de beurre
2 décilitres de porto rouge
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe de grains de poivre vert
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Incisez en quadrillant la couche de graisse des magrets de canard (côté peau) jusqu'à la chair.
- 2.** Assaisonnez avec du poivre, du sel et du thym.
- 3.** Faites chauffer 1 c. à s. de beurre dans une poêle. Placez les deux filets avec le côté peau dans la graisse. Cuisez environ 5 minutes (la graisse fond) et retournez ensuite la viande. Laissez encore dorer pendant 2 minutes.
- 4.** Retirez les filets de la poêle.
- 5.** Laissez 3 c. à s. de graisse de cuisson dans la poêle. Jetez le reste. Ajoutez le porto et le vinaigre à la graisse de cuisson et portez à ébullition. Faites mijoter à feu moyen pendant 2 minutes. Remuez régulièrement.
- 6.** Réchauffez les magrets de canard dans la sauce pendant environ 5 minutes par côté.
- 7.** Retirez les magrets de la poêle et posez-les sur une planche.
- 8.** Incorporez les grains de poivre vert à la sauce.



- 9.** Retirez la poêle du feu et incorporez le reste du beurre en petits morceaux dans la sauce en fouettant.
- 10.** Coupez les magrets de canard en fines tranches et disposez-les sur les assiettes.
- 11.** Servez avec la sauce.