

MAGRETS DE CANARD ROTIS AU CONFIT DE VIN DE CHINON

Pour 4 personnes : 2 magrets de canard
100g de confit de vin de Chinon rouge
10cl de vinaigre balsamique
20 cl de crème liquide
Sel poivre.

Strier légèrement (avec un couteau) le dessus des magrets
Faire chauffer une poêle, y placer les magrets coté peau, laisser cuire de 5 à 8 minutes selon cuisson désirée, réserver au four.

Dans la poêle où les magrets ont été cuits, ajouter le confit de vin de Chinon rouge, et le vinaigre balsamique, faire caraméliser.

Puis, quand le mélange commence à devenir épais, déglacer avec la crème liquide, saler, poivrer.

Sortir les magrets du four, puis les trancher en lamelles, enfin, les présenter sur assiette.

Napper de sauce au confit de vin de Chinon.

Servir... Bon appétit !

Philippe RICHARD
Confits & vins de Chinon HUISMES 37420