

MAGRET DE CANARD A L'ANANAS (4 personnes)

- 2 magrets de canard
- 1 ananas victoria
- 20 cl de muscat de Rivesaltes
- 2 c. à s. de miel liquide
- Sel, poivre du moulin

Peler l'ananas et le couper en dés.

Inciser la peau des magrets. Les mettre à cuire côté peau environ 8 minutes à feu moyen dans une poêle chaude.

Quand ils sont bien dorés, les retourner et cuire encore 2 minutes.

Réserver dans du papier aluminium.

Jeter la graisse de la poêle. Y verser ensuite le miel à feu vif. Déglacer avec le muscat pour mélanger avec les sucs des magrets.

Ajouter les dés d'ananas. Saler, poivrer et laisser réduire. Arroser de temps en temps les dés d'ananas avec le jus de cuisson.

Couper les magrets en fines tranches.

Dresser dans des assiettes chaudes les tranches de magrets, les dés d'ananas arrosés de la sauce.

