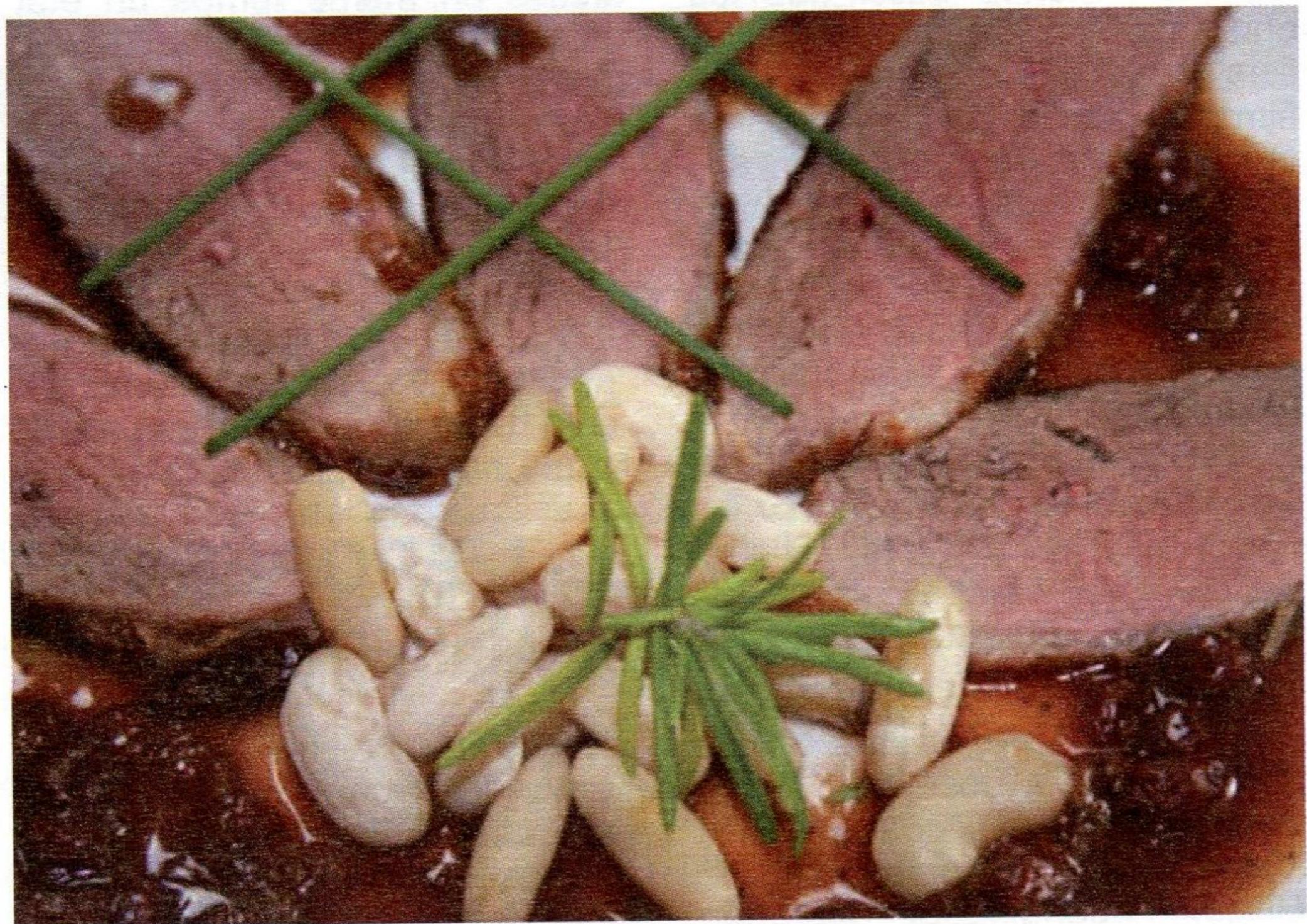


# MAGRET DE CANARD AUX AIRELLES SAUVAGE



## POUR 6 PERSONNES :

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Magret de canard    | 3 pièces  |
| Airelles            | 200 gr    |
| Vinaigre balsamique | 4 cl      |
| Sel et poivre       | modérés   |
| Ciboulette          | 1 botte   |
| Romarin             | 1 branche |
| Sucre               | 50 gr     |

Poêler les magrets coté peau pendant 10 minutes a feu doux

ensuite de l'autre côté pendant 6 minutes, débarrasser, ensuite dans un sautoir préparer la sauce d'accompagnement, faire fondre le sucre avec le jus des airelles, laisser réduire, déglacer au vinaigre balsamique, vérifier l'assaisonnement et servir avec les tranches de magret.

Agrémenter votre assiette de Moquette de Vendée.

### Suggestion du Chef :

Accompagner avec un Cahors.