

Magrets de canard aux coings

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 magrets
- 2 coings
- 1 bouteille de banyuls
- 1 cuillère à café de cannelle, anis étoilé
- 2 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuillère à soupe de sucre



Préparation de la recette :

Peler les coings, les couper en 4, les pocher dans le mélange bouillant banyuls , épices, sucre.

Laisser frémir 5 minutes, couvrir et laisser refroidir le tout.

Entailler la peau des magrets, les poser dans une poêle côté peau, à feu doux, vider la graisse au fur et à mesure de la cuisson. Laisser cuire 6 minutes. Retourner, laisser cuire à feu plus vif 3 minutes. Envelopper de papier d'alu, réserver au chaud.

Faire réchauffer les coings. Jeter la graisse de la poêle, puis la déglacer avec un trait de vinaigre. Ajouter une petite louche de vin de cuisson des coings. Faire réduire. Fouetter dans cette réduction du beurre très frais en parcelles, jusqu'à obtention d- un aspect onctueux..

Trancher les magrets, qui doivent être rose vif, puis les napper de cette sauce, disposer dans chacune des assiettes , tranches de magret et quartiers de coings.

Servir très vite, de façon à ce que les magrets ne refroidissent pas.