



Magret de canard aux pommes et Boisson Rouge

Ingrédients pour 4 personnes:

- ✿ 2 magrets de canard
- ✿ 2 pommes à chair ferme
- ✿ 1dl de boisson rouge
- ✿ 10 cl de vin rouge de Cahors
- ✿ 10cl de fond de volaille
- ✿ Noix de beurre
- ✿ Cacao en poudre
- ✿ Sel poivre

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Quadrillez la peau des magrets à l'aide d'un couteau tranchant.

Déposez les magrets côté peau dans une poêle froide et faire chauffer doucement afin de les dégraisser. Quand la graisse a bien fondue, la récupérer pour d'autres utilisations.

Cuire les magrets de canard 5 minutes, réservez.

Coupez en gros quartiers les pommes et les faire dorer dans une poêle avec le beurre, réservez.

Dans cette même poêle saupoudrez de cacao, puis déglacez avec la boisson rouge et le vin de Cahors. Cuire 15 minutes puis ajoutez le fond de volaille. Réduire la sauce jusqu'à onctuosité souhaitée puis ajoutez les pommes.

Nappez vos assiettes de service de votre sauce, découpez les magrets en tranches que vous disposez harmonieusement avec les tranches de pommes.