

Magrets de Canard au confit de cidre

Ingrédients :

2 beaux magrets de canard
4 pommes
2 belles cuillères à soupe de confit de cidre
sel, poivre



Recette:

- Mettre les magrets de canard dans un plat allant au Jour, côté peau sur le dessus, et faire une croix dans le gras de la peau.
- Enduire la peau de confit de cidre, ajouter sel et poivre et un peu d'eau dans le fond du plat.
- Passer au Jour chaud 10 à 15 mm selon le goût de cuisson.
- Retirer du Jour et découper en lamelles le magret, les poser sur 4 assiettes chaudes et les présenter avec des quartiers de pommes pelées pendant la cuisson des magrets.
- Rectifier l'assaisonnement et arroser les magrets.

Commentaire :

Servir immédiatement