



Magret de canard et sa sauce cerise

30/07/2019 à 11h54

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 3 magrets de canard entiers
- 350g de cerises burlat
- Vinaigre balsamique
- Beurre
- 15 cl de vin rouge
- 50g de sucre en poudre
- 1 échalote
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Quadrillez au couteau la peau des magrets et réservez;
- Émincez l'échalote. Dans une poêle, la dorer avec un peu de beurre;
- Dénoyautez les cerises et les faire fondre à feu doux avec les échalotes dorées;
- Quand les cerises n'ont presque plus de jus, ajoutez le sucre pour les caraméliser;
- Versez la moitié du vin. Laissez aussi longtemps que possible à feu très doux en rajoutant régulièrement du vin pour maintenir la sauce liquide;
- Salez et poivrez;
- Au dernier moment, ajouter un filet de vinaigre balsamique;
- Dans la même poêle très chaude, saisissez les magrets 6 minutes de chaque côté en commençant par le côté peau;
- Atez la peau et coupez de fines tranches. Comptez un demi-magret par personne;
- Nappez de sauce aux cerises et servez immédiatement.