



Magret de canard au barbecue



4 pers



10 mn



1 h

Les ingrédients

- 2 magrets de canard
- 4 échalotes
- 4 c. à s de vinaigre de framboise (ou framboise et vinaigre balsamique)
- 2 c. à s de miel
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Détacher la partie grasseuse des magrets. Dans une poêle, la faire fondre et y faire revenir les échalotes et le miel.

Etape 2

Ajouter le vinaigre de framboise, le sel, le poivre.

Etape 3

Transvaser la préparation dans un récipient pour la laisser refroidir. Puis ajouter les magrets en les laissant mariner en les retournant.

Etape 4

Faire cuire les magrets sur le barbecue.

Etape 5

Servir en nappant du reste de sauce réchauffée.

