

# Magret de canard aux clémentines



## Les étapes de la recette

- **Quadriller** la peau de votre magret, sans toucher la chair, à l'aide d'un couteau.
- Dans un premier temps et dans une poêle bien chaude, **faire chauffer** le magret côté peau jusqu'à qu'elle devienne bien colorée.
- **Retourner** le magret et le **laisser cuire** à feu moyen 5 minutes pour garder la viande saignante.
- **Râper** 2 clémentines pour **recupérer** le zeste. Puis, **presser** 2 clémentines pour en **extraire** le jus.
- **Dégraisser** la poêle et **déglacer** avec le jus, le zeste, le miel et le vinaigre balsamique. Puis, **faire réduire** 5 minutes.
- **Éplucher** les 2 autres clémentines et **les défaire** en quartier. **Les faire revenir** dans la sauce pendant 3 minutes à feu doux.
- **Disposer** les quartiers de clémentines en accompagnement du magret, préalablement découpé en lamelles, et **napper** de sauce.

Bon appétit !



## Ingrédients pour 2 personnes

- 1 magret
- 2 clémentines pour le jus, 2 pour les morceaux
- Vinaigre balsamique (2 cuillères à soupe)
- Sel, poivre
- Miel (2 cuillères à soupe)



15 min



30 min



2/5