

Magret de canard rôti au barbecue, poêlée de cerises au balsamique

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 magret
- 1 trentaine de cerises (un mélange de variétés si possible)
- 1 noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.

Réalisation :

1. Faire des entailles sur le côté gras du magret.
2. Le mettre sur la grille du barbecue et cuire selon votre préférence. (en ce qui me concerne, je le préfère rosé)
3. Le saler et le poivrer une fois retiré du feu.
4. Pendant la cuisson du magret, faire revenir les cerises dénoyautées dans une noisette de beurre pendant 5 minutes environ, puis déglacer avec le vinaigre balsamique, et laisser caraméliser encore quelques instants.

Servir bien chaud.



Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr