

Magrets de canard juste dose de Chicorée Leroux

Préparation : 30 minutes

Attente : 2 heures

Cuisson : 45 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 3 doses Juste Dose de Chicorée Leroux
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 2 cuillerées à soupe de miel
- Sel
- piment d'Espelette



1. Placer les magrets dans une boîte hermétique. Emincer l'oignon nouveau en rondelles et disposer sur les magrets. Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja, les doses Juste Dose de Chicorée Leroux. Ajouter l'ail dégermé et pressé au presse-ail. Saler légèrement, assaisonner de piment d'Espelette. Répartir la marinade sur les magrets et fermer hermétiquement. Laisser mariner pendant 2 heures minimum, en remuant la boîte de temps en temps.

2. Faire chauffer une poêle à feu doux. Débarrasser les magrets de la marinade et les placer côté peau dans la poêle. Laisser cuire sur feu doux pendant 45 minutes, en retirant régulièrement la graisse.

3. Filtrer la marinade en la passant dans une passoire. La faire frémir sur feu doux pendant quelques minutes. Au moment de servir, faire chauffer les magrets côté chair sur feu vif pendant 2 à 3 minutes. Servir chaud accompagné de la marinade réduite.