

Magret de canard aux dragées

Ingrédients pour 4 pers:

2 magrets de canard
10 dragées
100g de sucre en poudre
2 CS d'eau

Préparez un caramel blond avec l'eau et le sucre. Concassez les dragées et ajoutez les dans le caramel. Coulez sur une plaque et lorsqu'il est refroidi, concassez le grossièrement. Faites des croisillons sur vos magrets côté peau et faites les revenir dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Lorsqu'ils sont quasiment prêts, sortez les de la poêle et mettez les sur la plaque du four, la peau vers le dessus. Saupoudrez de caramel aux dragées et passez les sous le grill du four le temps que le caramel refonde.