Chez Fabie

Magret rôti à l'abricot & romarin

A accompagner de pommes de terre frites.

INGRÉDIENTS pour **2** convives (ou un très gourmand !)

1 Petit magret de canard

4 Oreillons d'abricots en conserve au naturel ou en sirop léger

2 Brins de romarin

5 Cl de vin blanc

2 Cuillères à café de miel liquide

1 Cuillère à soupe de graines de sésame

2 Pincées de cannelle

10 G de beurre

4 Cuillères à soupe de crème épaisse

Sel & poivre

PRÉPARATION

Allumer le four à Th 9, 270°c.

Dégraisser le magret en laissant subsister une fine couche de gras puis le poser, chair vers le haut, sur une grande feuille de papier sulfurisé.

Mélanger le miel avec le sésame, la cannelle, du sel et du poivre.

Répartir ce mélange sur la chair de canard et ajouter 1/2 brin de romarin.
Refermer le papier en papillote hermétique et la déposer dans un plat.

Enfourner 10 min.

Faire fondre le beurre dans une poêle avec 1/2 brin de romarin.

Ajouter les oreillons d'abricots égouttés. Les laisser chauffer et dorer en les retournant plusieurs fois pendant 5 min.

Après cuisson, laisser reposer le magret entier dans du papier l'aluminium ou entre 2 assiettes afin que la chair se détende.

Déglacer la poêle avec le vin blanc, le laisser réduire de moitié puis ajouter la crème fraîche, du sel et du poivre. Remuer sur feu doux, 2 min. *(Moi j'ai laissé les abricots dans la poêle)*

Déballer et trancher le magret. Disposer les tranches sur des assiettes chaudes avec les abricots.

Répartir la sauce autour, décorer d' 1 petit brin de romarin puis servir chaud rapidement.