

Magrets de canard aux cubes de figes et porto

Quand mon nouveau partenaire "[fruitssecsduweb](http://fruitssecsduweb.com)" m'a proposé un partenariat, j'ai tout de suite été intéressée surtout par des fruits secs que l'on ne trouve pas toujours en commerce, j'ai donc pris des:

figes cubes
myrtilles us séchées
morceaux fraises
vanille gousse bourbon madagascar

et voici la recette, comme je préfère le salé au sucré, j'ai fait ces magrets que j'ai accompagné d'une purée de patates douces



2 magrets
Du beurre salé
Des cubes de figes
1 verre de porto
2 cas de balsamique de figes
1 cas de miel
1 échalote
Sel et poivre

Un peu de sucre, et éventuellement un peu de vin blanc si la sauce est trop épaisse.

Faire suer l'échalote dans le beurre, ajoutez le porto, le vinaigre balsamique, les cubes de figes, le miel et le sucre, sel et poivre, faire réduire et gardez au chaud

Enlevez le gras autour des magrets, entaillez et faire cuire à la poêle très chaude 7 mn coté peau puis 3 mn de l'autre coté, emballez dans du papier alu doublé et laissez reposer 5 mn





Imprimer la recette