

Magret de Canard à la Crème de Cassis

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 beaux magrets de canard
- 8 cuillères à soupe de Crème de Cassis
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique au nectar de sapin (ou bien du balsamique traditionnel)
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de framboises
- 20 cl de fond de veau
- sel et poivre

Dans une casserole, versez la crème de cassis, les vinaigres et laissez frémir doucement sur votre feu pendant 5 minutes.

Ajoutez le fond de veau et laissez réduire à feu doux pendant 20 minutes environ, il faut que le liquide soit comme un sirop.

Faire cuire vos magret sur un grill.

Émincez les magrets de canard et les dressez-les sur des assiettes.

Nappez de sauce.