



MAGRETS DE CANARD À LA CHOUCROUTE CONFITE

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 600 grammes de choucroute cuite
- 2 magrets de canard
- 1 gros oignon
- 4 cuillerées à soupe de sauce de soja
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 50 grammes de beurre
- Sel et poivre

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 15 minutes
- 4 personnes

01 Dans une poêle anti-adhésive, sur feu assez vif, faites dorer les magrets, d'abord côté peau, puis côté chair

02 Verser la moitié du soja dans la poêle, ainsi qu'un demi-verre d'eau. Laissez cuire, à couvert et en réduisant le feu, pendant 10 minutes

03 Dans une sauteuse, sur feu vif, mettez le beurre. Ajoutez l'oignon finement émincé, la choucroute, le reste de soja et le sucre. faites cuire jusqu'à évaporation du liquide et caramélisation, soit environ 15 minutes en réduisant le feu au bout de 5 minutes. Salez et poivrez canard et choucroute

04 Dresser sur assiettes chaudes et savourez immédiatement accompagné d'un bordeaux rouge léger (Recette publiée par le CINCC)