

Magrets au Miel Truffé



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 2 gros magrets de canard
- . 4 cuillères à soupe de vinaigre à la pulpe de figues
- . 4 cuillères à soupe de miel à la truffe [Madeleine Market](#)
- . sel et poivre

Quadriller le gras des magrets à la pointe d'un couteau.
faire mariner les magrets côté viande dans le vinaigre à la pulpe de figue pendant 30 minutes.

Egoutter et faire dorer dans une poêle à feu vif sur chaque côté, puis baisser le feu et faire cuire la viande le temps désirer.

Une fois les magrets cuits, ajouter le miel et faire caraméliser à feu vif en tournant bien la viande pour qu'ils confisent.

Déglacer les sucs avec le vinaigre de la marinade et réduire la sauce pendant 2 minutes à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement en ajoutant une pincée de sel et un tour du moulin à poivre.