

# safran oct8bre occitan

## MAGRET DE CANARD AU CONFIT DE SAFRAN

### 4 PERSONNES

#### *Ingédients*

2 gros magrets de canard  
6 échalotes  
10 cl de vinaigre balsamique  
10 g de confit de safran  
sel, poivre

---

#### *Méthode*

Entailler le gras des magrets et les cuire côté peau pendant 10 mn.  
Vider la graisse de la poêle et cuire 5 mn les magrets côté chair, puis les retirer.  
Faire revenir 6 échalotes hachées, verser le vinaigre.  
Gratter les sucs de cuisson avec une spatule et rajouter le confit de safran.  
Découper les magrets en tranches et les napper de la sauce.