

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.