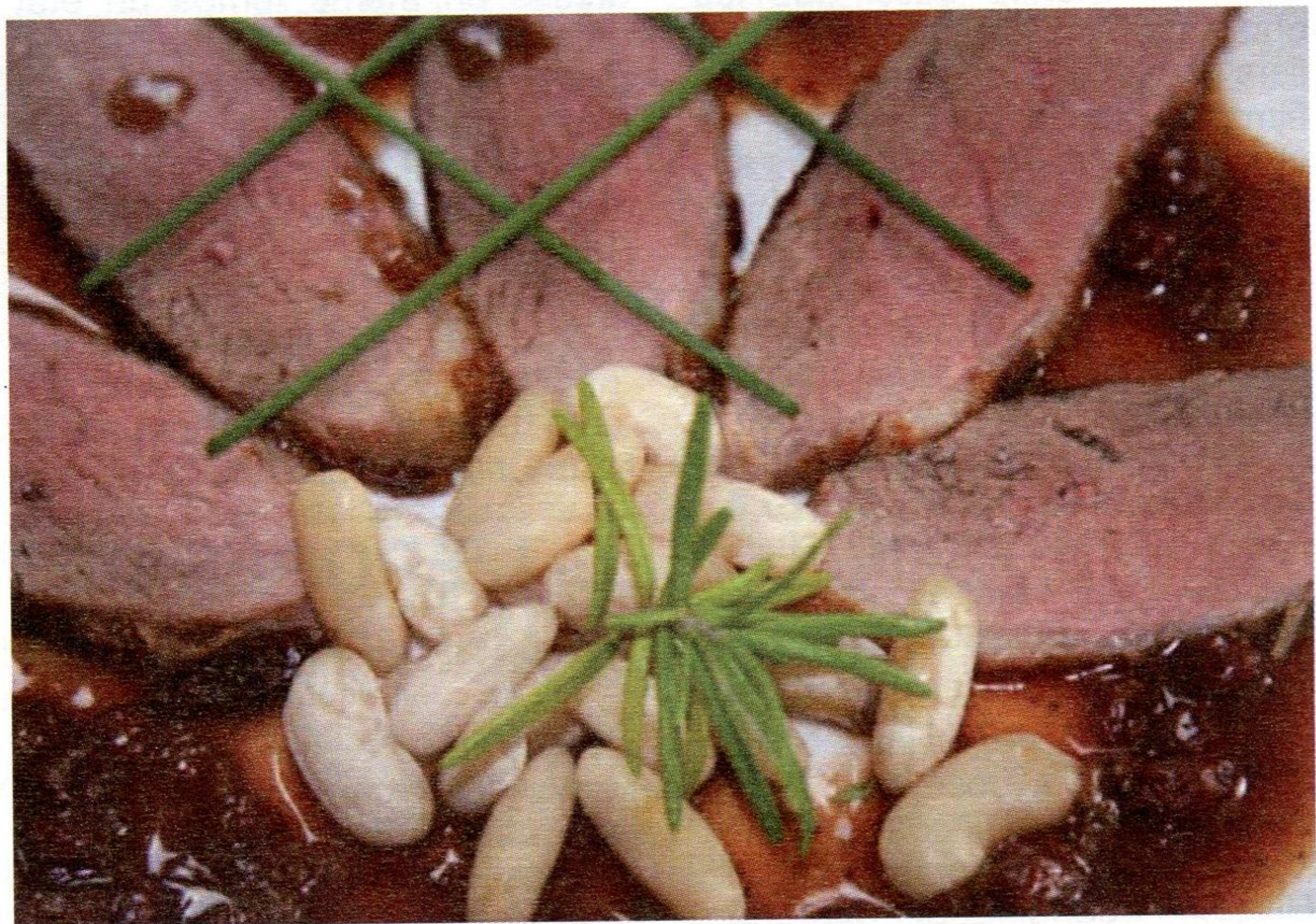


MAGRET DE CANARD AUX AIRELLES SAUVAGE



POUR 6 PERSONNES :

Magret de canard	3 pièces
Airelles	200 gr
Vinaigre balsamique	4 cl
Sel et poivre	modérés
Ciboulette	1 botte
Romarin	1 branche
Sucre	50 gr

Poêler les magrets coté peau pendant 10 minutes a feu doux

ensuite de l'autre côté pendant 6 minutes, débarrasser, ensuite dans un sautoir préparer la sauce d'accompagnement, faire fondre le sucre avec le jus des airelles, laisser réduire, déglacer au vinaigre balsamique, vérifier l'assaisonnement et servir avec les tranches de magret.

Agrémenter votre assiette de Moquette de Vendée.

Suggestion du Chef :

Accompagner avec un Cahors.