

C'est le temps des cerises

Je vous propose une recette que j'affectionne tout particulièrement :

Le Magret de Canard aux Cerises

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 magret de canard
- 250 g de cerises dénoyautées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Inciser légèrement la peau du magret avec un couteau. Faire cuire le magret côté peau, pendant 5 min, dans une poêle à feu très vif.

Retirer et égoutter le magret, jeter le gras, puis remettre le magret à cuire à feu moyen 5 min de chaque côté, sans oublier de saler et poivrer. Réserver dans un plat chaud.

Verser les cerises dans le jus de cuisson des magrets, en ajoutant le sucre vanillé. Faire cuire 5 à 10 min à feu moyen, en mélangeant de temps en temps.

En fin de cuisson, ajouter la crème et mélanger jusqu'à obtenir une sauce de couleur uniforme.

Couper le magret en tranches, puis napper avec la préparation aux cerises. Servir bien chaud, accompagné de pâtes fraîches.

Bon appétit !