

Magret de canard au miel



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Tranches de magret de canard à la crème au miel, recette réalisée par mon homme, il est le roi du magret de canard. J'adore ces petites recettes à chaque fois.

Ingrédients

- quelques tranches de magret de canard ou magret entier que vous tranchez
- 2 échalotes émincées
- 20 cl de crème fraîche
- 3 cs de miel toutes fleurs
- 1 pincée de sel et poivre

Préparation

- 1 Faites cuire dans une poêle vos tranches de magrets de canard et réservez-les.
- 2 Dans cette même poêle (si besoin enlevez de la graisse des tranches) ,faites dorer les échalotes.
- 3 Ajoutez le miel pour le faire fondre et caramélisez les échalotes. Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez le tout.
- 4 Faites réduire la sauce pour qu'elle s'épaississe un peu (je trouve que c'est plus agréable que quand elle est trop liquide).
- 5 Mettre vos tranches dans les assiettes et nappez de votre sauce, vous allez vous régaler. Bon appétit !

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

