

Magrets de canard au confit de mirabelles et d'oignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 75 mn

Le trio oignons-mirabelles-miel se marie à merveille avec le canard. Un plat à tester absolument, surtout si vous aimez le sucré-salé...

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 2 beaux magrets de canard
- 250 g de mirabelles - surgelées
- 250 g d'oignons
- 6 cl d'eau
- 1 cs de miel
- 1 clou de girofle
- thym
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Emincez les oignons. Faites-les dorer dans une sauteuse. Ne les laissez pas trop colorer.
- 2 Ajoutez les mirabelles, le miel, le clou de girofle et 6 ou 7 cl d'eau. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux une heure.
- 3 Rajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- 4 Faites cuire vos magrets de canard. Emincez-les sur des assiettes individuelles et servez avec un écrasé de pommes de terre et le confit (chaud, tiède ou froid selon votre goût).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

