

Magret aux fraises Label Rouge confites

4 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 2 magrets de canard
- Huile d’arachide

Fraises confites

- 400 g de fraises Charlotte
- 40 g de sucre

Sauce aux fraises

- 25 g de sucre
- Une cuillère à soupe de vinaigre
- Jus de fraises confites

- ½ L de jus de canard
- 4 cl liqueur de fraise

Préparation :

Fraises confites

Laver et équeuter les fraises. Mélanger les fraises et le sucre dans un saladier, filmer. Chauffer au bain-marie jusqu'à ce que les fraises aient rendu leur jus.

Servir les fraises en garniture et réserver le jus pour la sauce.

Sauce fraise

Dans une casserole, caraméliser à feu doux le sucre avec le vinaigre. Déglacer à la liqueur de fraise, réduire légèrement, ajouter le jus des fraises. Réduire de moitié et ajouter le jus de canard.

Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Terminer en disposant les fraises dans la sauce. Laisser macérer jusqu'au moment de servir.

Préparation des magrets

Quadriller les magrets de canard côté peau. Assaisonner les filets et cuire dans une poêle 3 minutes de chaque côté en commençant côté peau en premier. Laisser reposer les magrets quelques minutes sous du papier aluminium.

Trancher en deux dans le sens de la longueur et dresser aussitôt. Arroser généreusement de sauce.