

Magret de canard, sauce aux raisins, réduction de muscat de Mireval

Ingrédients pour 2 personnes :

2 magrets de canard
Sel et poivre
25 cl de muscat de Mireval
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de miel
8 ml de sauce soja
1 cuillère à café de thym
150 g de raisin frais

Préparation de la sauce :

Mettre le vin muscat dans une casserole avec l'ail et le miel, cuire 5 minutes.
Ajouter la sauce soja et le thym, laisser réduire la préparation 10 minutes.
Peler, épépiner et couper les grains de raisin en deux, les ajouter dans la casserole.
Laisser cuire jusqu'à ce que la préparation soit sirupeuse.

Préparation du magret :

Saler et poivrer le magret. Deux possibilités : soit le faire griller au feu de bois, soit le faire cuire sous le grill du four.
8 minutes côté peau, 5 minutes côté chair.

Servir nappé de sauce et d'une grappe de raisin

