

# Magret de canard au chutney d'abricots

## Chutney d'abricots

### Ingrédients :

1 paquet de 500 grammes d'abricots secs  
50 g de raisins secs  
200 grammes de sucre  
50 cl de vinaigre de cidre  
50 cl d'eau  
1/2 racine de gingembre  
1 pincée de piment d'Espelette

### Préparation :

Couper les abricots en petits cubes.  
Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre mouillé d'eau, lorsqu'il est bien blond ajouter le vinaigre chaud. Lorsque le mélange est bien homogène ajouter les cubes d'abricots et les raisins. Mélanger. Râper le gingembre. Ajouter les épices.  
Laisser mijoter environ 40 à 60 minutes à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
Laisser refroidir.

Se conserve au réfrigérateur.

### 1 magret de canard par personne

Il est préférable de griller le magret au feu de bois, mais comme ce n'est pas toujours possible, je le fais griller quelquefois dans le four position grill : 8 minutes côté peau, 5 minutes côté chair.

Saler et poivrer au moment de servir.