

## **MAGRET DE CANARD AUX ECHALOTES**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 3 magrets de canard
- 5 échalotes émincées
- 30 cl de crème fleurette
- armagnac
- sel, poivre
- beurre doux

Faire cuire à feu vif les magrets de canard dans une poêle non adhésive côté peau pendant 10 à 15 mn puis légèrement côté viande. La viande doit rester rosée à l'intérieur. Saler et poivrer.

Pendant ce temps faire confire les échalotes dans un peu de beurre et un verre d'eau pendant environ 30 mn.

Lorsque les magrets sont cuits, les réserver au chaud. Déglacer le jus de cuisson à l'armagnac, faire réduire de moitié puis ajouter la crème, laisser à nouveau réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Couper les magrets en tranches fines. Sur le plat de service, déposer les échalotes, puis le magret tranché nappé de sauce.

Ce plat s'accommode parfaitement avec des petits pois frais ou surgelé.