

# Magret de canard à l'échalote

**Pour 6 personnes**

## Ingrédients

- 3 gros magrets de canard
- 8 échalotes pelées et hachées
- 15 centilitres de vinaigre de vin rouge
- Gros sel
- Poivre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 

## Préparation

Préparez les magrets. Retirez l'excès de gras sur les côtés, mais laissez la graisse sur le dessus. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites des entailles en forme de croisillons. Salez-les et poivrez-les.

Déposez les magrets côté peau dans une grande poêle à revêtement antiadhésive. Comptez une dizaine de minutes. Retirez les magrets. Videz l'excès de graisse et remettez les magrets dans la poêle, côté chair, cette fois-ci, pendant 5 minutes environ.

Retirez les magrets et réservez-les au chaud.

Dans la même poêle, faites revenir les échalotes pendant 3 minutes. Versez le vinaigre. A l'aide d'une spatule en bois, grattez bien les sucs de cuisson dans le fond de la poêle. Ajoutez le miel et portez une minute à ébullition.

Découpez les magrets en tranches et nappez de sauce avant de déguster.

