

# Magret de canard aux cerises

Bonjour à toutes et tous

Après 3 ans, je crois que nous n'avons vraiment pas atterri dans le Gers au hasard. Famille, belle-famille sont des fans invétérés du canard et notamment du [magret de canard](#). Cette affection est telle que j'ai quasiment tous les mois la question au téléphone ou par SMS du type : « *Tu n'aurais pas une recette de magret de canard de saison / originale / qui change ?* ». Avec la fête des mères/des pères proches, cela n'a pas loupé et j'avais une nouvelle idée à proposer

En fait, c'est très simple. Nous avons regardé la saison en cours de Top Chef, au cours de laquelle il a été dûment rappelé que le canard se marie très bien avec les fruits rouges. Vu qu'en ce moment c'est la pleine saison des **cerises**, pourquoi ne pas le préparer .. aux cerises ? Après avoir regardé différentes recettes sur internet, j'ai pris le parti du sucré-salé complet avec un magret poêlé, servi avec une sauce aux cerises, vinaigre balsamique et miel. Mon jury de crash test, composé des plus-si-petits gourmands et mon mari ne se sont pas priés pour la dégustation... et se sont vite régalés. La sauce sucrée se marie bien avec le canard, les cerises apportent du jus et du moelleux, le tout est parfaitement de saison.

Donc pour la belle famille qui m'a demandé une nouvelle recette, mais aussi pour vous, je partage la recette sur le blog. J'espère qu'elle plaira à tous. Bonne journée



- MAGRET DE CANARD -  
AUX CERISES



## **Recette : Magret de canard cerises**

**Saison de la recette : Mai-Juin**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 500g de cerises
- 2 échalotes
- 1 à 1.5 grosse cuillerée à soupe de miel
- 6 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre
- 2 clous de girofle

### **Réalisation**

- Incisez la peau des magrets en croix. Disposez les magret côté peau dans une poêle chaude et faites-les cuire pendant 7 minutes à feu vif (1).
- Entre temps, pluchez et hachez les échalotes. Lavez les cerises, égouttez-les soigneusement puis retirez les noyaux.

- Une fois le temps de cuisson des magrets terminé, retirez-les de la poêle puis réservez-les dans une assiette. Couvrez l'assiette d'un couvercle pour préserver la chaleur.
  - Retirez la graisse en excédent dans la poêle puis faites revenir les échalotes hachées jusqu'à ce qu'elles soient translucides
  - Ajoutez le vinaigre balsamique, un demi verre d'eau et portez à ébullition 30secondes.
  - Ajoutez les cerises, le miel, les clous de girofle, mélangez bien et laissez cuire 3 minutes (sans couvrir)
  - Remettez les magrets côté chair et laissez cuire 3minutes.
  - Dressez les magrets dans les plats de service. Si la sauce est trop liquide a votre goût, laissez-la sur le feu le temps qu'elle acquière la texture désirée. Servez ces magrets de canard aux cerises chauds.
- 

### **Astuces :**

- (1) si vous couvrez la poêle, réduisez le temps de cuisson à 5minutes
- Récup : N'hésitez pas à récupérer la graisse de canard et la conserver au réfrigérateur pour une recette ultérieure (ex : pommes salardaises). Elle se conserve une quinzaine de jours.
- Accompagnement : Du riz ou des pommes vapeur conviendront le mieux. Comme la recette est du sucré salé, il faut que vous restiez sur un accompagnement doux

