

Magret de canard au barbecue

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 2 magrets de canard
- 4 échalotes
- 4 c. à s de vinaigre de framboise (ou framboise et vinaigre balsamique)
- 2 c. à s de miel
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Détacher la partie graisseuse des magrets. Dans une poêle, la faire fondre et y faire revenir
les échalotes et le miel.

Etape 2

Ajouter le vinaigre de framboise, le sel, le poivre.

Etape 3

Transvaser la préparation dans un récipient pour la laisser refroidir. Puis ajouter les magrets en les laissant mariner en les retournant.

Etape 4

Faire cuire les magrets sur le barbecue.

Etape 5

Servir en nappant du reste de sauce réchauffée.