



Magrets de canard sauce groseille et Anjou Rouge

INGRÉDIENTS POUR DEUX PERSONNES

- un beau magret de canard
- 50 gr de gelée de groseille
- 10 cl de d'Anjou Rouge « Les Tournailles »
- sel, poivre

PRÉPARATION

Inciser le gras du magret, sans entamer la chair. Assaisonner le, avant la cuisson, avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Faire chauffer une poêle, à vide. Quand elle est chaude, placer le magret, côté peau contre la poêle. Faire cuire 5 minutes à feu vif. Enlever un peu de graisse et retourner le filet. Faire cuire 5 minutes en baissant un peu la chaleur.

Quand le magret est cuit, le réserver au four chauffé à 100°C. Veiller à ne pas laisser trop de graisse du canard dans la poêle (l'équivalent de 2 ou 3 cuillères à soupe).

Déglacer la poêle avec l'Anjou Rouge puis ajouter la gelée de groseille.

Porter à ébullition et laisser épaissir un peu. Sortir le magret du four et le trancher. Disposer les tranches sur une assiette et napper avec la sauce.

**Servir avec l'Anjou Rouge
« Les Tournailles »**

