



Champagne Etienne Lefèvre

Magret de canard aux épices, confit de châtaigne

Pour 6 personnes

Niveau de difficulté : moyen

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 min

Il faut : - 3 magrets de canard

- 500 g de marrons en bocaux
- 9 c. à soupe de miel liquide
- 6 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à café de cannelle en poudre (petites)
- 2 c. à café de coriandre en grains
- 2 c. à café de cumin en poudre (petites)
- Fleur de sel, poivre du moulin



PREPARATION :

- Préchauffez le four à 210° (th. 7).

- Faites chauffer le **miel** dans une grande casserole jusqu'à ce qu'il caramélise. Versez le **vinaigre** et laissez réduire à feu doux pendant 10 min. Ajoutez les **épices**, mélangez et retirez du feu.

- Prélevez 3 c. à soupe de la sauce, gardez de côté. Versez les **châtaignes** dans la casserole, mélangez et laissez cuire à couvert et à feu moyen pendant 20 min.

Entaillez la **peau des magrets**. **Salez, poivrez**, disposez-les dans un plat allant au four, côté peau en dessous. Mettez au four pendant 10 min.

- Retournez les magrets, versez les **3 c. à soupe de sauce** et laissez cuire encore 5 min.

- Proposez les magrets coupés en lamelles accompagnés des **châtaignes confites**.

