

# Magret de canard «Balsa»



2 personnes



20 minutes



Facile

## Ingrédients

- 1 magret de canard
- 2 oignons rouges
- vinaigre balsamique
- sel, poivre

## Préparation

Taillez le gras de votre magret, poivrez et salez ses deux faces.  
Douxment faites cuire le magret côté gras.

Quand le gras est bien réduit, faites à peine revenir l'autre côté, réservez dans un four à 110°C recouvert de papier aluminium.

Coupez les oignons en fines lamelles, faites les blondir dans le gras du magret et déglacez avec le vinaigre balsamique.

Sortez le magret du four, vérifiez la cuisson si celle vous convient versez la sauce par dessus.

Accompagnez votre magret d'une salade verte ou d'une purée maison.