

## CANARD



### Magret de canard au barbecue

---

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

**Four** : Barbecue

**Difficulté** : Facile

**Coût** : Bon marché

---

#### **Ingrédients pour 4 personnes :**

2 magrets de canard

1 petite cuillère de vinaigre balsamique

2 CS de miel

---

RETIRER le gras des magrets

LES SALER ET POIVRER, huiler les magrets sans excès

CUIRE LES MAGRETS au barbecue bien chaud, 4 ou 5 minutes de chaque côté selon que l'in aime la viande plus ou moins saignante.

RETIRER LES MAGRETS du barbecue, pour les enduire d'un mélange de 1 petite cuillère de vinaigre balsamique et de 2 cuillères à soupe de miel.

FAITES REDORER les magrets sur le barbecue (pas trop longtemps car cela tournerait au caramel).

#### **COMMENTAIRES :**