

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 :