



## Magret de canard avec une sauce aux framboises

Ingrédients pour 4 personnes

Deux canards (ou 4 magrets de canard)

300 g de framboises

50 g de sucre

2 cuillères à café de sucre

200 ml de fond de volaille (fait à partir de la carcasse de canard ou d'autres volailles)

100 g de beurre froid

Sel et poivre



Découpez les magrets et utilisez le reste du canard pour faire votre fond. Mettez les framboises et le sucre dans une casserole, ajouter un peu d'eau et laisser cuire pendant 15 minutes. Réduire en purée les framboises et les passer à travers un tamis.

Versez le vinaigre dans une casserole et faire bouillir à feu vif jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé, ajoutez immédiatement les framboises et le fond de volaille et laissez mijoter environ 20 minutes. Assaisonnez avec le sel et le poivre et mélangez avec le beurre froid. Ne plus laisser bouillir !

Pendant que les framboises et le fond de volaille mijotent, faites sauter le magret de canard dans une poêle avec un peu de beurre pendant 3 minutes de chaque côté (côté peau en dernier), puis préserver au four à 90° C.

Quand la sauce aux framboises est prête, coupez les magrets en tranches, disposez-les sur les assiettes avec la sauce. Servir avec des Spaetzle, des légumes de saison et une bonne bouteille de vieille SYRAH.