



## Magret de canard aux clémentines

Recette notée ★★★★★ 4.6/5 - proposée par pierrejean\_2

**marmiton**



Plat principal Sans gluten Viande Viande rôtie Magret de canard Sucré-salé

Personnes

Très facile

Bon marché

2

### Ingrédients

- 1 Magret de canard
- 5 clémentines
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Orange
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de muscade

### Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN



30 min

Cuisson : 15 min

- 1 Epluchez et divisez les quartiers des clémentines.
- 2 Dans une casserole mettre le vinaigre et le sucre pour faire le caramel puis déglacez-le avec le jus d'orange, ajoutez les quartiers de clémentines, faire bouillir 1 mn, éteindre le feu et laissez-les dans la casserole.
- 3 Incisez la peau du magret au couteau, le rouler dans les épices, poêlez le magret avec l'huile 10 mn environ (il doit être rosé à l'intérieur), sortez le magret, enveloppez-le dans du papier d'aluminium 10 mn.
- 4 Emincez le magret, servez-le avec les clémentines et leur jus.

#### + Note de l'auteur

Repas plutôt léger pas besoin d'accompagnement.

#### 🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir