

# MAGRET DE CANARD AU RAISIN

Du magret, une sauce au vin rouge, le tout sur une tranche d'aubergine

## INGREDIENTS

Pour 4 personne(s) □

- - 2 magrets
- - 1 grappe de raisin "muscat"
- - 15 cl d'huile de pépin de raisin
- - 15 cl de vin rouge
- - 2 cuillères à soupe de miel liquide
- - 1 grosse aubergine
- - 1 pincée de cannelle
- - 1 cuillère à café de fond de veau, sel, poivre

[Spartiate du blog L'hédonisterie](#)

[Toutes ses recettes](#)

[Voir son Blog](#)

## PREPARATION

1

Réaliser une marinade en mélangeant vigoureusement le miel et l'huile, saler et poivrer. □□ Faire mariner les magrets pendant au moins 3 heures en les réservant au réfrigérateur.

2

Couper l'aubergine dans la longueur, de façon à faire 4 grandes tranches d'1cm d'épaisseur approximativement. □□ Poêler 5 minutes de chaque côté les tranches d'aubergine, après avoir préalablement étalé sur chaque face la marinade. □□ Réserver au chaud (bien vérifier la cuisson).

3

Sortir les magrets de la marinade, les essuyer légèrement. □□ Poêler les magrets a feu vif dans une poêle anti-adhésive, 10 minutes côté peau. □□ Jeter la graisse de cuisson, et poêler les magrets 5 minutes côté chair dans une cuillère à soupe de marinade. □□ Les réserver au chaud.

4

Déglacer la poêle avec 15 cl de vin rouge, ajouter les raisins, mélanger en écrasant quelques grains de raisins mondés et épépinés. Saler, poivrer, ajouter une pincée de cannelle. Chauffer à feu vif pendant 5 minutes. Ajouter le fond de veau mélangé à un peu de vin rouge, mélanger jusqu'à obtenir une consistance satisfaisante de la sauce.

5

Servir 1/2 magret tranché par personne, disposé sur l'aubergine et arrosé de la sauce. □□ Pour accompagner, une simple purée maison peut faire l'affaire.