

## MAGRETS DE CANARD AUX COINGS

Pour 4 pers : 2 magrets d'environ 300 g, 2 coings, 1 bouteille de banyuls, cannelle, macis, anis étoilé, girofle, vinaigre de Xérès, 150 grs de beurre

Mettre à chauffer les assiettes .

Pelez les coings, coupez-les en 4, pochez-les dans le banyuls bouillant dans lequel vous aurez mis les épices douces + une cuillère à soupe de sucre.

Laisser frémir 5 min, couvrez .Puis réservez au chaud.

Entaillez la peau des magrets, posez-les dans une poêle coté peau, faites partir à feu doux, éliminez la graisse au fur et à mesure de la cuisson. Laissez cuire 6 min. retournez laissez cuire a feu plus vif 3 min. Enveloppez de papier alu, réservez au chaud.

Jetez la graisse de la poêle, puis la déglacez avec un trait de vinaigre de Xérès. Ajoutez une petite louche de vin de cuisson des coings. Faites réduire. Vous devez avoir une sauce courte. Fouettez dans cette réduction du beurre en parcelles, jusqu'à obtention de l'onctuosité recherchée.

Tranchez les magrets, qui doivent être rose vif, en donnant au couteau un angle de 45°. Nappez de cette sauce les assiettes chaudes , disposez dans chacune 4 tranches de magret, 2 quarts de coings détaillés en tranches pas trop fines. Servez vite, de façon à ce que les magrets ne refroidissent pas. Dégustez !