

MAGRET DE CANARD

CHUTNEY DE FIGUES

curry & masala by Øscar

& FIGUES RÔTIES AU MIEL



 Difficulté
Moyenne

 Préparation
30 min

 Cuisson
1 h

 Temps Total
1 h 30

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

2 beaux magrets de canard
8 figes mûres et fermes
4 c. à café de notre chutney de figes,
curry & masala

miel
Porto, vinaigre balsamique
100 g de beurre
persil frisé
sel, poivre

PRÉPARATION

Pour vos figes

1. Coupez vos figes en deux.
2. Faites fondre à feu doux votre beurre. Disposez chaque moitié de fige, face ouverte, dans votre poêle. Veillez à ce que votre beurre ne noircisse pas !
3. Ajoutez 2 c. à soupe de miel, puis faites cuire à couvert 15 min.
4. Augmentez le feu pour réduire le jus de cuisson. Déglacez au Porto. Réservez les figes et le jus de cuisson.

Pour vos magrets

1. Badigeonnez de 2 c. à café de notre chutnet de figes. Salez, poivrez. Filmz et réservez au frais 30 min.
2. Saisissez-les ensuite à feu moyen côté peau, de façon à faire fondre la graisse. Retournez-les. À chacun sa cuisson ! Comptez env. 5 min de chaque côté pour une cuisson rosée. Retirez régulièrement la graisse en cours de cuisson.
3. Déglacez au miel et au vinaigre balsamique. Réservez vos magrets.
4. Ajoutez votre jus de figes. Réduire légèrement, puis passez votre sauce fin prête au chinois.

LE TIPS BY ØSCAR

Dans de belles assiettes blanches, disposez votre magret en éventail, décorez de figes et arosez le tout de sauce. Finir avec un petit brin de persil.

#sucrésalé

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)