

# **Magret de canard**

## *et sa sauce au thé fumé*



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

- 1 beau magret de canard
- 1 c à café de thé fumé (**Lapsang souchong** pour moi)
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à soupe de miel
- 1 petite échalote
- 1 c à café de fond de veau (ou de Maïzena)
- 1 c à soupe de coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

Faites infuser le thé fumé dans 15 cl d'eau bouillante pendant 4 minutes. Filtrez-le ensuite avec une passoire à thé. *Vous pouvez utiliser le moyen de votre choix pour cette opération, boule à thé, sachet à thé...*

Émincez finement l'échalote.

Hachez la coriandre.

Ôtez le surplus de gras du côté chair du magret. Vous pouvez aussi inciser le magret côté gras mais faites attention de ne pas entamer la chair.

Faites chauffer une poêle sur feu doux.

Placez le magret dans la poêle et laissez fondre la graisse pendant une vingtaine de minutes. Récupérez la graisse au fur et à mesure que celle-ci fond et conservez-la dans un petit bol pour une autre utilisation. Augmentez la chaleur et faites saisir pendant 5 à 6 minutes côté chair pour obtenir un magret rosé. *Dosez plus ou moins le temps de cuisson en fonction de vos goûts.* Sortez le magret et assaisonnez-le en sel et poivre. Emballez-le dans du papier aluminium pour garder sa chaleur.

**Préparez la sauce** : Dans la même poêle, ajoutez l'échalote. Déglacez les sucs de cuisson avec le vinaigre balsamique. Ajoutez le miel et mélangez avec une spatule en bois. Versez le thé. Ajoutez le fond de veau ou la maïzena et laissez réduire 2 minutes. Réservez en plaçant un couvercle sur la poêle.

Tranchez le magret de canard. Placez vos tranches de magret sur un plat. Recouvrez-le avec un peu de sauce.

Parsemez un peu de coriandre fraîche.

Servez sans attendre avec des nouilles chinoises ou un riz basmati.