

Magret de canard aux pêches fraîches

Fais de fines entailles sur la peau des magrets. Pose-les côté peau sur une poêle et laisse fondre le gras sur un feu très doux. Jette la graisse qui s'écoule au fur et à mesure. Pèle les pêches et découpe-les en quartiers. Pèle et hache les échalotes. Dans une autre poêle, fais sauter les pêches dans la moitié du beurre. Retire-les, puis fais fondre les échalotes. Ajoute le vin et le thym, sale, poivre. Laisse réduire de moitié, filtre. Réserve les pêches au chaud dans ce jus. Lorsque la peau des magrets est fine et dorée, saisis-les sur l'autre face 3 min. Sale et poivre. Découpe les magrets en tranches et dispose-les dans un plat de services entourés de pêches. Ajoute le beurre restant au jus parfumé, nappe le tout et servir...



4 Personnes

2 Magrets de canard

6 Pêches jaunes

4 échalotes

1 Brin de thym frais

80g Beurre

50cl Vin blanc sec

Sel

Poivre