Magrets canard au miel recette cookeo

Magrets canard au miel recette cookeo

Ingrédients pour 2 magrets

2 magrets de canard

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à café de vinaigre

Préparation

Incisez la peau des magrets

Mode dorer

Déposez côté peau les magrets sans attendre la fin du préchauffage .

Laissez dorer 3 mn à partir de la fin du préchauffage .

Faire cuire 2 mn les magrets sur l’autre face en mode dorer

Réservez les magrets pour les couper en tranches

Déglacez la cuve avec le miel et le vinaigre

Redéposez les tranches de magrets et faites cuire selon la cuisson souhaitée