

Magret de canard

en marinade

du Chef Aurélien Poirot

Ingredients pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 50gr de sauce soja sucrée
- 20gr de paprika en poudre
- 10gr de carvi en poudre
- 1 gousse d'ail
- poivre noir et fleur de sel



Instructions:

Mélanger la sauce soja sucrée, le paprika fumé, le carvi en poudre, l'ail épluché et écrasé ainsi que le poivre du moulin dans un saladier. Y incorporer les magrets et les recouvrir de cette marinade. Laisser macérer 6 heures au réfrigérateur. Griller la viande au Beegrill 4 à 5 minutes de chaque côté et laissez reposer 10 minutes avant de trancher. Saler à la fleur de sel et servir.