

# MAGRET AUX CLÉMENTINES

Pour 2 personnes



*1 filets de canard de 200g environ  
3 petites clémentines de Corse  
1 cuillère à soupe de cointreau  
1 cuillère à café de moutarde  
Sel, poivre (ou paprika)*

1. Préparez le mélange jus de deux clémentines, la moutarde et le cointreau et réservez.
2. Pelez une clémentine et réservez les quartiers
3. Avant de cuire les magrets de canard, quadriller légèrement côté peau.
4. Dans une poêle bien chaude, saisir les filets, côté peau d'abord. Saler et poivrer. Laissez cuire 7 minutes à feu moyen (position 7).
5. Retourner les filets et laisser cuire à feu moyen (position 7) 6 minutes afin d'obtenir une cuisson rosée. Eliminez une partie du gras s'ils en ont rendu beaucoup.
6. Déglacer la poêle, avec le mélange jus de deux clémentines, la moutarde et le cointreau. Laisser réduire jusqu'à épaississement. Rectifier l'assaisonnement.
7. Découper les magrets et remettre dans la poêle avec le jus dans la poêle déposez les cuises de clémentine laissez 2 à 3 minutes à couvert mais sans reprendre la cuisson.
8. Dégustez

[Servir avec des endives braisées](#)