

Magret de canard à la pêche

Ingrédients

- 2 magrets de 400 grammes environ
- 4 pêches
- Loupiac
- 8 clous de girofle
- Sel, Poivre



Préparation de la recette

- Entailler en croisillons la peau des magrets de canard.
- Les poser sur feu moyen dans une poêle anti-adhésive sans gras, peau dessous: laissez-les rendre du gras et dorer.
- Otez du feu avant que la viande ne commence à cuire.
- Tranchez viande et peau en longues aiguillettes.
- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Emincez les pêches en tranches.
- Sur 4 grands carrés de papier cuisson, méllez les aiguillettes et les tranches de pêche.
- Ajoutez 4x2 clous de girofle cassés en deux, 4 x 2 cuillères à soupe de Loupiac .
- Poivrez fort, salez.
- Fermez les papillotes. Enfournez 10 min

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)