

## *Magret de canard sauce cassis-framboise*

### *Pour 2 personnes*

*1 magret de canard*

*3 cuil à soupe de coulis de cassis*

*1 cuil à soupe de vinaigre de framboise*

*1 cuil à soupe de miel doux*

*1 cuil à café rase de piment d'Espelette*

*1 poignée de framboises surgelées*

*Jus de cuisson*

Préchauffez le four à 220°C

Entaillez la peau du magret en faisant des croisillons. Dans une poêle chaude faites colorer votre magret d'abord 2-3 minutes coté peau puis 2-3 minutes coté chair.

Déposez le magret dans un plat allant au four, coté chair au fond du plat, dispersez les framboises autour du magret et enfournez à 220°C pendant 20 à 30minutes salon votre four et le degré de cuisson souhaitée.

Pour la sauce: Récupérez le jus de cuisson du magret au four avec les framboises et mettez le tout dans la poêle ayant servie à dorer le magret. Ajoutez le coulis de cassis, le miel et le piment d'Espelette. Laissez réduire quelques minutes à feu moyen.

Servez le magret nappé de sauce au cassis et framboise accompagné de petites quelques framboises et de pommes de terre sautées.