



WILLIAM

CIDRE PREMIUM CIDER

Magret de canard et confit d'oignon au cidre William

Ingrédients:

4 magrets de canard
1 cuil. à soupe d'huile
1 kg d'oignons
4 échalotes
50 g de beurre
1 cuil. à soupe de grenadine
3 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
473 ml de Cidre William
1 cuil. à soupe de graines de coriandre
Sel, poivre



Instructions:

La veille, préparez le confit d'oignons : pelez et émincez les échalotes et les oignons. Détachez les anneaux des oignons. Faites fondre le beurre dans une poêle à fond épais.

Mettez les oignons et les échalotes à revenir sur feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient transparents mais pas colorés.

Salez, poivrez, ajoutez les graines de coriandre.

Dans un bol plat, mélangez la grenadine, le vinaigre et le Cidre William.

Mouillez les oignons avec le mélange, remuez longuement et laissez mijoter environ 40 minutes sur feu très doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient confits.

Laissez refroidir, mettez dans une terrine et réservez 24 h au frais avant de servir.

Sortez le confit d'oignons du réfrigérateur 1 h avant de le consommer. Faites chauffer l'huile dans une poêle et mettez les magrets à cuire, 10 à 15 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Servez-les accompagnés du confit d'oignons.

Dégustez avec un Cidre William !