



Magret rôti au miel

Pour 5 personnes - Préparation: 15 minutes - Repos : 2 heures - Cuisson: 30 à 45 minutes

Ingrédients:

- 3 beaux magrets
- Miel Juste & Vendéen
- Sel, poivre

Pour la sauce

- Vinaigre balsamique blanc
- Miel J&V
- Sel, poivre
- Fond de veau
- Crème fraîche

Étapes:

- 1) Préparez les magrets quelques heures avant le repas en enlevant le gras en trop, en salant et en poivrant, puis en le badigeonnant de miel.
- 2) Laissez reposer au frais.
- 3) Pour la sauce, dans une casserole qui ne colle pas et à feu doux, réduisez le miel dans le vinaigre balsamique blanc, sans cesser de remuer doucement.
- 4) Une fois le mélange homogène, rajoutez le fond de veau, continuez à mélanger à feu doux. Juste avant de servir, rajoutez de la crème fraîche afin de rendre votre sauce onctueuse.
- 5) 30 à 45 minutes avant le repas, faites chauffer votre poêle et faites griller vos magrets, côté peau. Pas besoin de rajouter de matière grasse.
- 6) Servez chaud et accompagné pour ceux qui le souhaitent de pommes de terre nouvelles rôties au four avec du beurre salé et un oignon.
- 7) Mettre la sauce à disposition des convives.