

# Magret de canard aux échalotes confites

Pour 4 personnes :

- 500g d'échalotes
- 4 oranges
- 2 magrets de canard



Emincez les échalotes et faites-les cuire avec le jus des oranges et les zestes émincés de 2 d'entre elles, 10mn jusqu'à caramélisation légère.

Poêlez 2 magrets coté peau 7mn, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 3mn.

Tranchez-les, salez, poivrez, et servez avec les échalotes confites.