



## Filet de canard aux mirabelles

Pour un sucré salé de saison.

### Les ingrédients pour la recette des filets de canard aux mirabelles :

- 3 filets de canard
- [200 g de mirabelles](#)
- Sel fin et poivre du moulin
- 4 dl fond de veau
- 50 g de beurre doux

Pour **6** personnes

### **La réalisation de la recette des filets de canard aux mirabelles :**

Pour commencer, laver et ôter **les noyaux des mirabelles**. Il vous faudra un **fond de veau lié**. Parer si besoin les filets de canard.

Réaliser des incisions sur la peau des filets de canard. Dans une poêle, déposer vos filets côté peau en premier. Allumer et cuire sur feu moyen pendant 6 minutes. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Au bout des 6 minutes, retourner vos filets de canard et continuer à cuire pendant 10 à 12 minutes sur feu doux. Vous pouvez utiliser une sonde de cuisson. Il faut obtenir une température de **52 °C** maxi à cœur pour les filets de canard pour avoir un filet rosé à cœur. Après avoir obtenu la cuisson désirée pour vos **filets de canard**, les débarrasser dans une assiette et tenir au chaud.

**Dégraissier la poêle** de cuisson et ajouter sur un feu bien vif **les mirabelles**. Les faire revenir quelques secondes. Verser le fond de veau lié sur les mirabelles et faire **réduire quelques minutes**. Vérifier l'assaisonnement et ajouter le beurre. Réaliser des rotations avec la poêle pour faire lier le beurre à la sauce. **Quand votre beurre** est totalement **fondue**, éteindre sous la poêle et couper des tranches de filet de canard. Dresser dans un plat en versant dessus la sauce mirabelle.

Plaisir