



# INSTANT GOURMAND



## Canard caramélisé aux pêches et pistaches



Pour 2 personnes :

- 1 magret de canard
- 1 pêche
- Une poignée de pistaches
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de maïzena
- poivre au moulin

Oter la peau du magret de canard et le détailler en lamelles. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y saisir rapidement les lamelles de canard. Réserver.

Déglicer les sucs de cuisson de la viande avec le vinaigre balsamique. Ajouter le miel, la sauce soja et la pêche coupée en cubes. Laisser caraméliser quelques minutes.

Délayer la maïzena dans un fond d'eau et l'incorporer à la sauce. Ajouter les lamelles de canard et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce nappe la viande.

Décorer de pistaches grossièrement concassées et servir bien chaud.