

## MAGRETS AUX CERISES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson: 25 minutes



### **Ingrédients :**

- 2 magrets de canard
- Sel, poivre
- 24 cerises
- 4 branches de thym frais

Quadriller le gras des magrets, les déposer dans une poêle côté peau, les cuire 15 min sur feu moyen pour faire fondre le gras en le retirant de la poêle au fur et à mesure, retourner les magrets, les cuire 5 min à feu vif côté chair, réserver au chaud sous un papier aluminium.

Cuire les cerises dénoyautées dans la poêle de cuisson des magrets avec le thym frais 5 min à feu vif, saler, poivrer. Couper les magrets en cubes, enfiler sur des piques en bois 1 morceau de magret et 2 cerises,

servir aussitôt.