



# MAGRET DE CANARD AU CHUTNEY D'AGRUMES, RIZ À LA CORIANDRE

## INGREDIENTS

500g d'agrumes  
(orange, pamplemousse, citron)  
1CS de vinaigre balsamique  
1CS de miel  
1 oignon  
sel  
5 poivres  
cannelle  
200g de riz basmati  
4 magrets de canard  
20g de beurre  
2CS de coriandre

Dans une casserole, mettez à cuire 500g d'agrumes coupés en morceaux (orange, pamplemousse, citron) avec 1CS de vinaigre balsamique, 1CS de miel liquide, 1 gros oignon émincé, du sel, un peu de 5 poivres et une touche de cannelle si vous aimez. Laissez compoter à feu moyen 20mn et lancez un riz basmati (pas trop loin !). Cuire les magrets dont vous avez quadrillé la peau et au moment de servir, trancher les magrets, réchauffer le riz avec 20g de beurre et 2CS de coriandre ciselée et dresser le tout sur une assiette avec le chutney en accompagnement. Servir avec un Bergerac, un Medoc ou un Côte du Roussillon (pas toujours simple l'accord avec un chutney acidulé ;-)).