



# Rôti de magrets de canard aux abricots et romarin



4

Difficulté



20 min



1 heure



30 min



## Ingrédients :

- 2 magrets de canard
- 4 cuil à soupe de miel
- 4 brins de Romarin
- 12 abricots secs
- Sel
- Poivre

## Préparation :

Inciser les magrets de canard côté peau. Faire mariner les magrets dans le miel, le romarin, sel et poivre pendant environ 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C (th 7).

Ficeler les magrets chair contre chair en insérant les abricots et le romarin.

Faire cuire environ 15 minutes puis retourner le rôti et laisser cuire de nouveau 15 minutes. Et voilà le tour est joué et il ne reste plus qu'à vous régaler!!!