

Sauce au miel d'acacia pour magret de canard

facile bon marché

Ingrédients 6 personnes

-  100 g de miel
-  50 g de beurre
-  15 cl de vinaigre
-  50 cl de fond de veau

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- Mettre dans une casserole le miel à feu doux 5 mn puis ajouter le vinaigre laisser réduire de moitié, puis ajouter le fond de veau.
- Laisser cuire 20 mn, puis lier la sauce avec le beurre.
- Faites revenir un magret de canard ou un filet de porc avec cette sauce.