

Sauce miel et vinaigre balsamique



🍴 4 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 5m

🌱 soja 🧴 sulfites

Sauce express sucrée-acide pour magret de canard : miel caramélisé, vinaigre balsamique et sauce soja. 4 ingrédients, 5 minutes.

France

INGRÉDIENTS

☐ miel	3 càs	☐ sauce soja	1 càs
☐ vinaigre balsamique	2 càs	☐ eau	1 càs

PRÉPARATION

1. Chauffer une *poêle* à feu moyen. Ajouter le *miel* et le laisser caraméliser légèrement.
2. Verser le *vinaigre balsamique* et remuer.
3. Ajouter la *sauce soja* et l'*eau*. Laisser mijoter jusqu'à épaississement.
4. Saler et poivrer. Napper le magret découpé en fines tranches.

L'association miel + balsamique crée un équilibre sucré-acide qui contrebalance la richesse du magret.