

Magret de canard, échalotes brûlées, sauce vin rouge

Recette pour 4

Description

Le magret de canard, une pièce de viande gouteuse, qui demande une cuisson en douceur.

L'astuce du chef

Le terme de magret s'applique uniquement au canard qui a été engraisé par gavage, pour obtenir un foie gras.

Sinon on va utiliser le terme de poitrine ou suprême pour un canard élevé pour sa chair.

Ingrédients

Magret de canard

- 2 Unité(s) Magret de canard
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce vin rouge, échalotes brûlées

- 1 Unité(s) Échalote ciselée
- 125 Ml Vin rouge
- 250 Ml Fond de veau
- 4 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Thym
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Faite réduire votre fond de veau (brun) de moitié, afin d'obtenir une demi-glace.

Épluchez et ciselez finement une échalote (pour la sauce), les autres coupez-les uniquement sur leur longueur (échalotes brûlées).

Magret de canard

Enlevez l'excédant de graisse sur les magrets puis entaillez-la avec la lame d'un couteau en formant des losanges. Assaisonnez généreusement de sel côté gras. Déposez le magret dans une poêle froide, côté gras sans ajouter de matière grasse. Placez la poêle sur le feu minimum, puis, toutes les 3 à 5 minutes, montez le feu graduellement. Dégraissez au fur et à mesure durant la cuisson. Une fois arrivé au plus fort du feu, retirez le magret une fois une belle caramélisation obtenue. Placez les magrets sur une plaque et dans le four chaud durant 6 à 7 minutes suivant leur grosseur. Sortez-les et assurez-vous de leur laisser un 7 à 8 minutes de repos avant de les couper, le jus de la viande aura le temps de se répartir dans le magret avant la découpe.

Sauce échalote

Sauce

Dans une casserole, faites revenir l'échalote ciselée, une fois translucide, déglacez avec le vin rouge (ex: Cahors), laissez réduire presque à sec. mouillez avec la demi-glace, une fois une belle ébullition obtenus, baissez le feu et laissez réduire 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Échalotes brûlées

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, déposez les demis échalotes côté intérieur dans la poêle. Ajoutez une noisette de beurre et les branches de thym. Les échalotes vont dorer, baissez légèrement le feu pour les confir. une fois rendu tendre, les retirer de la poêle. Au monent de les servir, utilisez un chalumeaux pour les brûler en surface.

Montage

Une fois votre magret bien reposé, émincez-le proprement sur une planche, déposez-le dans l'assiette.

Assurez-vous que votre sauce et bien chaude, nappez en partie le magret et déposez les demis échalotes brûlées.

Bon appétit!