

Distillerie du Centre

Plat



Magrets de canard au Vin de Feste



Par Ludovic TRAVIA
Hôtel Restaurant des VOYAGEURS
27 Avenue du Général de Gaulle
87240 AMBAZAC
www.hotel-ambazac.com

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la sauce :

1 carotte	5 baies de genièvre
150 g d'échalotes émincées	1 branche de thym
2 oranges zestées	1 feuille de laurier
1 bouteille de Vin de Feste	8 grains de poivre noir
50 cl de fond brun de canard (ou fond brun de veau)	

Eplucher, émincer finement la carotte et l'échalote.

Laver, prélever avec un économe les zestes des oranges, puis les presser.

Dans un récipient, verser le contenu de la bouteille de Vin de Feste et y ajouter la garniture aromatique (carotte, échalote, zestes et jus d'oranges, poivre, genièvre, thym, laurier)

Laisser mariner 3 heures.

Mettre à réduire lentement la marinade, à $\frac{3}{4}$ de la réduction ajouter le fond brun, la sauce doit être légèrement nappante ; passer au chinois étamine.

Pour la garniture :

6 pommes de terre moyennes	3 cuil. à soupe de crème fraîche
200 g d'épinards frais	$\frac{1}{2}$ cuil. à soupe de persil haché
100 g de beurre	gros sel
350 g de foie gras frais de canard	

Préchauffer le four à 180°.

Laver les pommes de terre, puis dans un plat, les coucher sur un lit de gros sel. Cuire 30 à 40 minutes.

Trier les épinards, laver les feuilles à grande eau, faire tomber au beurre, saler, poivrer, et réserver.

Tailler 6 escalopes de foie gras de 50 g et couper le reste en gros dés, les poêler à feu vif, saler et poivrer.

Sortir les pommes de terre du four. Récupérer la pulpe sans abîmer la peau, écraser à la fourchette, y ajouter la crème, une noix de beurre, le persil, les dés de foie gras. Garnir les peaux des pommes de terre et réserver au chaud.

3 beaux magrets :

Parer, dégraisser les magrets, quadriller le gras des magrets. Assaisonner, cuire côté peau sans matière grasse dans une poêle. De préférence $\frac{3}{4}$ de temps côté peau pour une cuisson rosée. Réserver.

Poêler les escalopes de foie gras.

Pour le dressage à l'assiette :

Tailler les magrets (dans un magret : 3 grosses noisettes)

Au centre de l'assiette, déposer la portion d'épinards chauds, par-dessus en éventail les 3 noisettes, en haut la pomme de terre farcie, couverte en chapeau de l'escalope de foie gras, et napper le magret de la sauce au Vin de Feste.