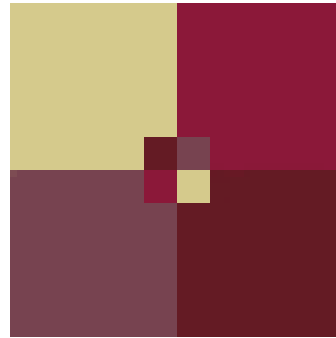


Magret de canard aux pommes

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 1 pomme
- 2 échalotes
- ½ verre de calvados
- 1 CC de sucre brun
- sel et poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Faire quelques entailles dans les magrets coté peau, sans atteindre la chaire, le but étant de faciliter le rejet de graisse. Faire chauffer la poêle sans matière grasse. Lorsque la poêle est bien chaude y déposer les magrets coté peau d'abord, salez et poivrez à votre convenance. Les faire cuire 6/7 minutes de chaque coté.

Pendant ce temps peler la pomme et la couper en petits dés.

Retirer les magrets et les réserver. Dans la poêle, conserver la graisse des magrets, et faites y revenir les morceaux de pomme. Ajoutez le sucre, laissez confire les morceaux de pommes 10 minutes, en prenant soin d'agiter de temps en temps.

Coupez les magrets en deux parts égales. Entaillez légèrement coté chaire, mais sans atteindre la peau, et les remettre dans la poêle. Retournez les pour bien mouiller de sauce, puis ajoutez le calvados et flambez.

Servir un demi magret par assiette, entouré de sauce (ne mettez pas la sauce sucrée dessus, les goûts en matière de sucré/salé sont disparates, chacun mélangera à sa convenance).

Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre au four, ou d'une purée de navets.

Accompagnement :

Ben je n'imagine pas mon magret sans un Saint Emilion.

Notes :