

Magret de canard aux fruits rouges



LÉONCE BLANC PURÉE DE FRUITS DES BOIS



Poche
1 kg





Les ingrédients

Magret de canard	300 à 400 g
Échalote ciselée	60 g
Eau	100 g
 Purée de fruits des bois Léonce Blanc	300 g
Cassis surgelé IQF Léonce Blanc	100 g

SORTIR le magret de canard du réfrigérateur 15 minutes à l'avance.
PARER la viande si nécessaire.
ENTAILLER la peau en losange sans entailler la viande.
CHAUFFER à feu moyen un plat en fonte.
DÉPOSER le magret coté peau et ne pas y toucher pendant 10 minutes. **RETOURNER** le magret, l'assaisonner, et le laisser cuire 5 à 10 minutes supplémentaires, selon le poids et l'épaisseur.
SORTIR le magret du plat de cuisson et le laisser reposer coté peau sur une assiette retournée.
DÉGRAISSER le plat de cuisson, réduire le feu, **AJOUTER** les échalotes ciselées.
MÉLANGER à l'aide d'une spatule.
DÉGLACER avec le verre d'eau, décoller les sucs avec la spatule, laisser réduire de moitié.
AJOUTER la purée de fruits des bois Léonce Blanc, puis les grains de cassis IQF.
LAISSER réduire légèrement à feu doux. Assaisonner.

RÉCHAUFFER le magret de canard si nécessaire, le trancher.
NAPPER le fond d'une assiette chaude avec la sauce.
DÉPOSER le magret en superposant légèrement les tranches.

Décorer des grains de cassis cuits dans la sauce.

