

Magret de canard aux tagliatelles de radis



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette qui plaît beaucoup qui est certainement la plus servie sur notre table d'hôtes.

Ingrédients

- 1 magret de canard
- 50 g de lardons fumés
- 1 radis blanc
- 25 cl de vin rouge
- 1 trait de vinaigre de vin
- 20 cl de bouillon de canard - ou de volaille
- beurre
- sucre
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Poêlez et faites précuire le magret après avoir incisé la peau. Commencez par le côté peau. Réservez le magret au chaud et jetez la graisse de cuisson.
- 2 Faites revenir l'oignon coupé en rondelles et les lardons dans la poêle. Ajoutez le vin et le vinaigre, réduisez à une consistance sirupeuse. Ajoutez ensuite le fond de volaille et réduisez de moitié environ. Passez la sauce, pressez-la bien et éliminez lardons et oignons. Réservez. Épluchez le radis et levez des tagliatelles avec le rasoir à légumes ou avec l'économe.
- 3 Pochez ces légumes dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 2 minutes environ (les tenir fermes). Égouttez.
- 4 Dans une poêle, laissez fondre un bon morceau de beurre, ajoutez-y un peu de sucre (2 pincées environ), laissez fondre le sucre, puis poêlez rapidement les légumes. J'évite personnellement de les colorer car les radis se dessèchent.
- 5 Réchauffez la sauce et montez-la au beurre. Rectifiez l'assaisonnement.
- 6 Tranchez les magrets et répartissez-les sur les assiettes chaudes. Posez dessus des tagliatelles de radis, mettez la sauce autour et servez chaud.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

