

Magrets de canard au cidre et aux échalotes



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Servez les magrets avec des châtaignes, des pommes (fruits) et/ou des champignons des bois.

Recette proposée par : Carole Chanteau

Ingrédients

- 3 magrets - de grande taille
- 3 échalotes - de taille moyenne
- 50 cl de cidre
- 15 cc de fond de veau - (15 cl d'eau + 8 rases de fond de veau déshydraté)
- 9 cs de crème - liquide
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Incisez la peau des magrets.
- 2 Faites-les dorer à la poêle, sur les deux faces, en commençant par le côté peau.
- 3 Découpez-les en tranches et placez-les sur une grille, sur la plaque du four, en reconstituant les magrets (si on étale trop les tranches, elles se dessècheront). On peut, par exemple, utiliser une volette à gâteaux pour déposer les magrets : ainsi, l'excédent de graisse tombera dans la plaque du four et n'altèrera pas la sauce au cidre.
- 4 Émincez les échalotes. Faites-les revenir dans une casserole dans du beurre.
- 5 Ajoutez le cidre, du sel et du poivre, puis laissez réduire de moitié à petits bouillons.
- 6 Ajoutez le fond de veau et donnez encore quelques bouillons jusqu'à épaissement.
- 7 Versez la crème et remuez pour obtenir une parfaite onctuosité. Gardez au chaud.
- 8 Faites cuire les magrets dans un four préchauffé à 210°C pendant 7 à 8 minutes. Ils doivent rester rosés.
- 9 Disposez-les sur des assiettes et nappez de sauce.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

