



MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTES

Ingrédients pour 4 personnes :

2 magrets de canard, 400 grs de griottes surgelées, 1 échalote, 15 grs de beurre, 1 verre de Porto rouge, 10 cl de fond de veau, 2 cuil. à soupe de sucre, 1 feuille de laurier

Sortir les magrets de canard du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson. quadriller la peau afin que le gras s'échappe à la cuisson. Laisser en attente.

Placer les griottes congelées dans une casserole, ajouter 2 cuil. à soupe de sucre et faire chauffer doucement une dizaine de minutes. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'échalote et faire compoter doucement sans coloration, déglacer au Porto, faire réduire de moitié puis ajouter le fond de veau et la feuille de laurier. Laisser épaissir à feu doux pendant la cuisson des magrets.

Mettre une poêle anti-adhésive à chauffer à sec (sans matière grasse) lorsqu'elle est bien chaude, poser les magrets côté peau d'abord pendant 4 mn pour obtenir une belle coloration. Débarrasser la poêle de l'excès de graisse et retourner les magrets. Laisser cuire l'autre côté pendant 4 mn. Saler, poivrer. Poursuivre la cuisson encore 5 mn en retournant de temps en temps la viande. Débarrasser les magrets sur une planche à découper et recouvrir d'un saladier pour les garder au chaud. Laisser en attente pour que le jus se répartisse bien dans la viande.

Réchauffer doucement les griottes et ajouter le jus qu'elles ont rendu dans la sauce. Découper les magrets en tranches, présenter dans les assiettes avec les griottes, la sauce, et quelques pommes de terre coupées en cubes et sautées à la poêle dans un peu d'huile ou de graisse de canard.