

Magret de canard du Québec saisie, cidre de glace des Cantons de l'Est, sauge, purée de patate douce au romarin

Recette pour 12 Tapas

Description

Fines tranches de magret de canard, accompagnées d'une purée de patate douce au romarin et d'une réduction de cidre de glace à la sauge.

Ingrédients

Canard et sauce

- 1 Poitrine(s) Magret de canard
- 125 Ml Cidre de glace
- 3 Feuille(s) Saugé
- 1 Unité(s) Échalote française
- 250 Ml Fond de veau

- Beurre
- Sel et poivre

Purée de patate douce

- 650 Gr Patates douces
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Branche(s) Romarin

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez l'échalote et l'oignon rouge, émincez finement.

Parez de l'excès de gras le magret de canard, taillez la peau avec un couteau (losanges).

Émincez grossièrement les feuilles de sauge.

Réalisez un fond brun de veau et faites le réduire de moitié.

Magret de canard

Dans une poêle froide, déposez votre poitrine côté peau, assaisonnez, saisissez le doucement, en augmentant le volume du feu 4 à 5 fois. Sur la fin vérifiez de manière à lui donner une belle coloration.

Débarrassez le magret sur une plaque allant dans le four, enfournez pour environ 7 à 8 minutes suivant la grosseur.

Laissez reposer votre magret à la sortie du four sur une grille idéalement, durant 10 minutes, enveloppée d'un papier aluminium pour garder la chaleur.

Dégraissiez la poêle et faites revenir votre échalote, déglacez avec le cidre de glace et ajoutez les feuilles de sauge, laissez réduire, ajoutez votre réduction de fond brun, assaisonnez.

Il ne vous reste plus qu'à le trancher finement au moment de dresser.

Purée de patate douce

Dans une grande casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon rouge. Laissez bien caraméliser puis ajoutez les dés de patates douces. Assaisonnez de sel et de poivre, couvrez d'eau froide et ajoutez les branches de romarin. Portez à ébullition puis réduisez l'intensité du feu. Laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Égouttez en prenant soin de conserver un peu de jus de cuisson et retirez les branches de romarin.

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les patates douces et mixez-les pour créer une purée très lisse. Ajoutez quelques noix de beurre et un peu de jus de cuisson pour ajuster la texture. Rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Dans une jolie petite vaisselle à tapas, déposez une belle cuillère de purée, juste à côté déposez 5 fines tranches de magret de canard.

Arrosez délicatement de sauce au cidre de glace et sauge.

Finalisez avec une belle jeune pousse.

Bon appétit!