

Magret de canard en croûte de noix du Périgord

Préparation : 40 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 3 magrets de canard fermier – 800 g de pommes de terre – 400 g de cèpes – 100 de noix du Périgord – 50 g de pain de mie – 50 g de chapelure – 100 g de beurre – Huile de noix – Vinaigre balsamique – Ail rose de Lautrec – Persil – Sel, poivre.

Dégraissez légèrement et dénerviez en parant le magret. Sautez les magrets côté peau puis côté chair à feu doux (10 à 15 mn) et réservez. Gardez-les saignants. Réalisez une croûte à base de beurre très mou, chapelure, pain de mie et noix hachée. Etalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé (épaisseur 0,8 cm). Mettez au congélateur quelques minutes pour la faire durcir. Détaillez la croûte de noix de la taille des magrets et posez-la sur le magret. Passez au grill du four pour colorer la croûte et finissez si nécessaire la cuisson du magret. Pour la poêlée de cèpes, détaillez les cèpes en petits cubes, ajoutez le persil ciselé et l'ail haché. Faites revenir au beurre puis parfumez à l'huile de noix. Pour les rosaces de pomme de terre : pelez les pommes de terre, taillez les finement (chips), déposez-les en rosace sur un papier sulfurisé, badigeonnez-les du gras du magret fondu et mettez-les au four à 150°C, 15 mn jusqu'à coloration. Pour la sauce aigre-douce : faites réduire le vinaigre balsamique au 2/3 puis incorporez le beurre. Déposez sur une assiette le magret, accompagné de la poêlée de cèpes et de rosaces de pommes de terre. Déposez un peu de sauce aigre-douce dans l'assiette.