

Magret de canard sauce poivrade et sa pomme au four sauce myrtille

Ingrédients pour 4 personnes:

2 magrets de 350g environ

4 pommes golden

Poivre noir concassé 1 cuillère à café

Cognac 5cl

Jus de veau 50cl

Crème liquide 3/4 litre

150g de myrtilles

100g de sucre

Jus de citron 1 cuillère à soupe

Recette :

- 1- Dégraisser et strier coté peau le magret, saisir à la poêle et réserver
- 2- Nettoyer et équeuter les pommes, les mettre au four chaud sur une plaque à 150° environ 10min et réserver
- 3- Dans une casserole mettre le poivre et le cognac, flamber, puis ajouter le jus de veau, lier, crémer avec ¼ de litre et réserver
- 4- Dans une casserole mettre les myrtilles, le sucre faire mijoter 2 min à feu doux, ajouter la crème ½ litre, laisser réduire, et ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron.
- 5- Dressage : mettre un ½ magret émincé par personne nappé de la sauce poivrade et accompagner d'une pomme au four nappée de la sauce myrtille.