

Magret de canard Les Canardises aux petits fruits et lavande

Portions: 4

Ingrédients

2 magrets de canard Les Canardises 400 g chacun

1/3 de tasse (80 ml) de vin rouge

2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge

1/4 tasse (60 ml) d'infusion de lavande

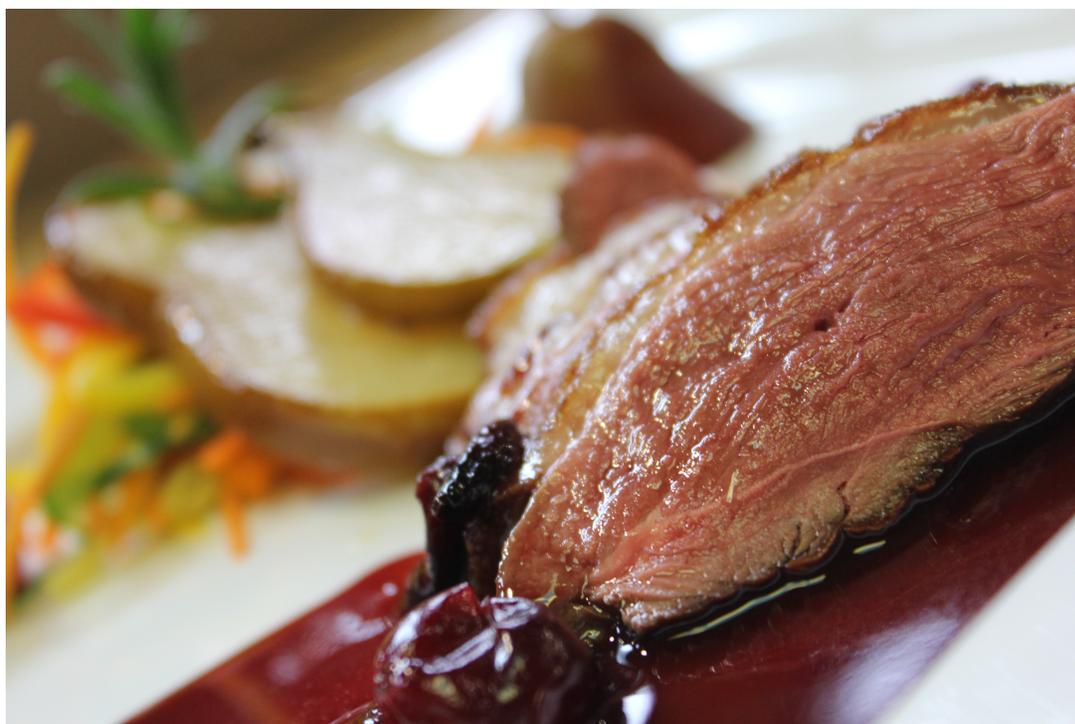
1 tasse (250 ml) de fond brun de veau lié

3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable

2/3 tasse (160 ml) de camerises

2/3 tasse (160 ml) de canneberges

Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Quadriller la peau des magrets de canard, saler et poivrer. Faire chauffer une poêle sur feu moyen, mettre les magrets côté peau et cuire 8 minutes en retirant le gras une fois ou deux. Retourner côté chair et laisser cuire environ 5 à 6 minutes en prenant soin de décoller régulièrement le magret afin qu'il ne colle pas. Retirer le magret puis l'envelopper dans du papier aluminium et le laisser reposer.

Note

Lorsque vous retourner côté chair cuire 1 minute, retirer un peu de gras de la poêle et terminer la cuisson au four préchauffer à 350°F (180°) environ 8 à 10 minutes la viande doit être rosée. Dégraisser la poêle, déglacer avec le vin rouge, le vinaigre de vin,

l'infusion de lavande, laisser réduire de moitié. Ajouter les canneberges, les camerises, le sirop d'érable et le fond brun de veau lié. Laisser mijoter pour obtenir une sauce bien liée. Vérifier l'assaisonnement.

Napper l'assiette de service de la sauce aux petits fruits, déposer 3 belles tranches de magret. Pour cette recette, j'ai cuit dans la graisse de canard des tranches de poire, déposer sur une julienne de légumes, décorer avec des framboises et la branche de lavande.

Chef Christian Croze