



CIFOQ / Magret de Canard
Le Cohé / Pessac (33)

MAGRET DE CANARD AUX FRAMBOISES, POMMES SAUTÉES, PERSILLADE

Ingrédients :

- 2 magrets de Canard de 300 / 400 gr chacun
- 1 barquette de framboises fraîches
- 100 gr de vinaigre de framboise
- 50 gr de sucre en poudre
- 200 gr de jus d'orange
- 1 bouquet de ciboulette
- 4 gousses d'ail
- 1 échalote
- Fond de veau en poudre
- 5 pommes de terre Agata
- 1 bouteille de persil
- Fleur de Sel de Guérande
- Piment d'Espelette



Préparation :

Dans une casserole, mettre le jus d'orange, le vinaigre, le sucre, une gousse d'ail écrasé, 1 échalote ciselée, 15 framboises fraîches. Faire réduite de moitié tout doucement.

Incorporer ensuite une cuillère à soupe de fond de veau en poudre et fouetter.

La sauce prend une consistance plus épaisse.

Quadriller le côté gras des magrets de canard en 5 ou 6 endroits. Les mettre dans une poêle bien chaude dans aucune matière grasse.

Bien colorer la peau, retourner le magret et laisser cuire doucement. La chaleur va remonter à cœur. Enlever l'excédent de graisse au fur et à mesure.

Couper les tranches de pommes de terre de 1 cm d'épaisseur et le cuire dans de la graisse récupérée au début de la cuisson de vos magrets.

Les faire sauter et rajouter en fin de cuisson l'ail et le persil hachés.

Emincer le magret dans les assiettes et recouvrir de sauce framboise.

Au dernier moment, parsemer de ciboulette ciselée bien finement et de fleur de sel de Guérande, ainsi que du piment d'Espelette.

A table !!



Chef Franck ANGELAUD
Le Cohé
8 avenue Roger Cohé – 33600 PESSAC