



MAGRET DE CANARD RÔTI, LAQUE MIEL GINGEMBRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES ET HUILE DE TRUFFE, FRAISES RÔTIES AU THYM CITRON ET RADIS CONFITS

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 4 magrets de Canard de 250 gr environ chacun
- 80 gr de gingembre
- 100 gr de d'Olives noires
- 16 cuillères à soupe de miel
- 4 belles fraises
- 12 radis
- 240 gr de purée de pomme de terre aux Olives
- Huile de truffe
- 4 brins de thym citron
- Gros sel
- Fleur de Sel de Guérande
- Poivre blanc et poivre de Sishuan
- Sucre



Préparation :

Éplucher les pommes de terre, les couper grossièrement, les cuire départ eau froide, porter ensuite à ébullition et saler (10g de gros sel par litre), puis laisser cuire environ 10 à 15 min.

Mixer les olives noires dénoyautées. Une fois les pommes de terre cuites, les écraser au fouet, puis ajouter une noisette de beurre, incorporer les olives et ajouter l'huile de truffe.

Rectifier ensuite l'assaisonnement et réserver au chaud

Faire rôtir les fraises avec une filet d'huile d'olives, le thym citron et une pincée de fleur de sel de Guérande 4 à 5 mins au four à 180°C.

Faire blanchir les radis 7 minutes, les égoutter et les faire confire au beurre salé avec un peu d'huile d'olives et une cuillère à soupe de sucre. Rectifier l'assaisonnement.

Dénervé les magrets et inciser la peau, puis les assaisonner de sel fin et poivre de Sichuan. Les disposer ensuite dans une poêle chaude en inox. Colorer le côté graisse en premier, puis retourner les magrets. Les cuire environ 2 min de chaque côté. Les retirer ensuite de la poêle, et les laisser reposer. Dégraisser la poêle puis la déglacer avec un verre d'eau. Ajouter alors le miel et le gingembre finement ciselé, puis laisser réduire. Assaisonner.

Terminer la cuisson des magrets 7 à 8 minutes au four à 200 °c pour une cuisson saignante.

Dresser le magret émincé et faire des petits plots de purée, mettre une fraise rôtie dessus et quelques radis confits.

Faire chauffer la laque miel gingembre et napper le magret.



Chef Gilles CAVALIÈRE

Le Petit Rest'Eau

Quai Vasco de Gama - 66700 Argeles sur Mer (66)