



CIFOQ / Magret de Canard
Show Devant / Villejuif (94)

MAGRET DE CANARD FARCI AUX FRUITS SECS

Ingrédients :

- 1 beau magret de Canard (400 gr environ)
- 1 poignée de noisettes
- Quelques pignons de pin
- 2 figues séchées
- 2 abricots secs
- 2 dattes
- Quelques raisins de Corinthe



Préparation :

Dans un tout premier temps, il faut diviser le magret de Canard en trois parties dans le sens de l'épaisseur, sans séparer les trois parties, comme un portefeuille.

Emincer les fruits secs grossièrement, puis les disposer sur la chair du magret bien ouvert. Y rajouter les noisettes et les pignons de pin pour apporter le côté croquant à cette recette.

Replier délicatement le magret sur lui-même et le maintenir sur la peau.

Pour cuire le magret, le ficeler sans trop serrer, juste pour le maintenir en un seul morceau. Plancher le magret de Canard dans une poêle encore froide, monter la température à fond, pour faire fondre la graisse petit à petit. Après 5 minutes de cuisson côté peau, retourner le magret côté chair et le laisser cuire encore 5 bonnes minutes.

Sortir le Magret de Canard de la poêle, retirer les ficelles et procéder à la découpe. Faire de belles tranches d'environ 2 centimètres, à servir accompagné de petites pommes de terre grenailles ou un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

A table !!



Chef Olivier CHAPUT
Show Devant
38 rue Georges Lebigot
94800 VILLEJUIF