

MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES ET SA PURÉE DE PATATES DOUCES

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 magrets de canard de 350gr environ
- 6 cl de vinaigre Balsamique
- 6 cl de jus de Griottine
- 30 gr de beurre
- 2 patates douces
- Une dizaine de Griottines
- Sel-, Poivre du moulin
- Piment moulu



Progression

Éplucher les patates douces, les couper en dés, les plonger dans l'eau bouillante salée.
Laisser cuire entre 15 et 20 minutes, jusqu'à ce que le couteau rentre dedans tout seul.

Pendant ce temps, enlever le surplus de gras sur les côtés du magret.
Le striller en croix au dos, pour que la chaleur pénètre bien au cœur.

Préchauffer une poêle, et poser le magret côté graisse à feu doux pendant 6 minutes.
Le saisir côté chair et le sortir du feu.
Le réserver dans un plat, et le mettre au four préchauffé pendant 6 minutes à 180 degrés.

Vider le surplus de gras de la poêle, déglacer les sucs de cuisson avec le jus de Griottines, et laisser réduire pendant 5 minutes.

Ajouter autant de vinaigre balsamique, quelques Griottines entières et laisser réduire à nouveau 5 minutes.

Écraser les patates douces avec du beurre, sel, poivre et une pointe de piment.

Dressage

Trancher le Magret, faire un cercle de purée, disposer le magret en tranches à côté et le napper de la sauce.

Déposer quelques feuilles de coriandre et servir aussitôt.

Bon appétit.



Chef Guillaume ROUX
Le Café Café
Chalezeule (25)