



MAGRET DE CANARD, CERISES DU VENTOUX ET CITRONNELLE

Ingrédients pour 6 personnes

- 800 gr de filet de canard gras « magret »
- 800 gr de cerises du Ventoux
- 50 gr de beurre
- 15 cl de miel
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl d'Amaretto (liqueur)
- 20 cl de fond de canard
- 20 gr d'amandes entières
- 5 gr de poivre concassé
- 1 pincée de fleur de sel de Noirmoutier
- 2 tiges de citronnelle



Progression

Laver et dénoyauter les cerises.

Faire colorer la moitié des cerises avec la moitié du beurre et du miel. Déglacer avec le vinaigre balsamique et l'Amaretto. Faire réduire et finir par le fond de canard et la citronnelle. Rectifier l'assaisonnement et faire cuire 5 minutes. Filtrer la sauce et conserver au chaud.

Faire des brochettes avec les cerises et le cœur des tiges de citronnelle. Les faire cuire doucement dans le reste de beurre et de miel.

Ajouter les amandes émincées.

Parer les magrets et faire des incisions avec la pointe d'un couteau, côté peau.

Faire dorer le canard côté peau, saler et poivrer, puis côté chair selon la cuisson voulue, 10 minutes pour une viande rosée à cœur.

Émincer les magrets, disposer quelques cerises autour.

Déposer une brochette de cerises en décor et napper avec la sauce.



Petite astuce du chef

L'important dans le magret (filet de canard gras), c'est de le cuire doucement sur sa graisse, à feu doux, pour qu'elle devienne croustillante et bien fondue.



Chef Christian LECLOU

Chef Consultant