



Magret de canard laqué à la Licorne Black, fruits secs et choucroute de chou rouge

Informations

Personnes : 2 personnes

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 magret de canard
- 5g de gingembre frais
- 1 tige de citronnelle
- 1 cc de miel d'acacia
- 1 étoile d'anis
- 3 grains de cardamome
- 1/4 de gousse de vanille
- 5cl de jus de canard
- 15g de beurre
- 4 grains de baies roses
- 4 cerneaux de noix
- 4 noisettes
- 2 amandes
- 1/2 oignon rouge
- 25cl de Licorne Black
- 300g de chou rouge
- 2 figues séchées
- 15cl de jus de volaille
- Sel, poivre du moulin

Préparation

Etapes de préparation

Pour la choucroute de chou rouge : Rincer le chou à l'eau froide, laisser égoutter. Eplucher et émincer l'oignon. Tailler les figues en brunoise. dans un sautoir, suer les oignons et les figues avec la moitié du beurre, incorporer le chou, mouiller avec le jus de volaille, poivrer, saler légèrement, couvrir et laisser mijoter à feu doux 40mn. Réserver au chaud.

Pour la laque du magret : Eplucher et tailler le gingembre ainsi que la citronnelle en brunoise. Dans une sauteuse, chauffer le miel avec toutes les épices, déglacer avec la bière, laisser réduire de moitié et monter au beurre. Retirer l'anis et la cardamome, ajouter les fruits secs préalablement concassés, réserver au chaud.

Pour la cuisson du magret : Inciser la peau du magret, saler, poivrer. Cuire 1 mn le magret côté peau (à l'unilatérale) dans une poêle à feu vif sans matière grasse puis baisser le feu et arroser régulièrement. Après la cuisson, laisser reposer la viande sur le grille pendant 10 mn.

Pour le dressage : Napper le magret de laque et le remonter à température au four à 220°C pendant 3 mn. Escaloper la viande, dresser harmonieusement tous les éléments sur assiette chaude, napper avec le reste de laque.