

MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX PRUNEAUX

Ingrédients nécessaires (pour 4 personnes) :

2 magrets de canard
300 g de champignons de Paris
2 petites échalotes
30g de beurre
25cl de crème fraîche
20cl de vin blanc
Une dizaine de pruneaux dénoyautés
30 cl de fond de veau
Sel-Poivre

Réalisation :

Faire tremper les pruneaux une quinzaine de minutes dans un bol d'eau chaude et les égoutter.
Emincer les champignons et hacher finement les échalotes.
Faire revenir les échalotes dans le beurre, puis ajouter les champignons émincés. Laisser colorer le tout quelques minutes.
Ajouter le vin blanc, puis laisser réduire. Incorporer ensuite la crème fraîche, puis le fond de veau.
Couper les pruneaux en deux et les ajouter à la sauce. Assaisonner à votre convenance.
Avec un couteau, quadriller le côté gras des magrets.
Les poser côté gras dans une poêle chaude sur feu moyen.
Enlever au fur et à mesure l'excédent de graisse fondue.
Augmenter le feu sous la poêle et laisser griller les magrets quelques minutes.
Les retourner ensuite côté chair et poursuivre la cuisson, 3 minutes environ pour des magrets saignants, 5 minutes pour des magrets rosés.
Emincer Les magrets et les napper avec la sauce.

Bonne dégustation !