

Rôti de magret de canard farci au chou frisé et chanterelles

Pour 4 personnes

2 magrets de canard
1 chou frisé
200g chanterelles
200g marrons en bocal au naturel
50g noisettes
30g beurre
Sel, poivre
Ficelle de cuisine

Cuire les feuilles de chou entières dans l'eau bouillante salée, égoutter et refroidir.
Hacher les noisettes. Nettoyer les chanterelles (ou égoutter si vous les prenez en conserve) et hacher.
Rincer et égoutter et hacher les marrons.

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir le tout avec du sel et du poivre. Il faut que les ingrédients aient rendu leur eau. Préchauffez le four à 180 °C. Entailler la graisse des magrets en croissillons au couteau. Étaler la farce sur la chair d'un magret, recouvrir avec l'autre magret, graisse à l'extérieur et ficeler bien serré. Enfournerez 50 min dans un plat allant au four en retournant les rôtis à mi-cuisson. Sortir du four et laisser reposer 5 minutes.

Déficeler et faire des tranches de 2cm. Servir dans un plat entouré de feuilles de chou glacées au beurre et de chanterelles sautées.

Vous pouvez vous servir d'un thermomètre à viande. Température à cœur : 60-65°C pour un canard rosé

Réduction de vin rouge à la raisinée

Pour 5 dl de sauce
1 bouteille de bon vin rouge
10g beurre
4 échalotes hachées grossièrement
1 feuille de laurier
1/2 carotte coupée en cubes
1/4 céleri coupé en cubes

1) Faire suer les échalotes dans du beurre. Ajouter le vin rouge et les légumes. Faire réduire afin d'obtenir un liquide sirupeux-

7dl fond brun ou sauce de rôti liée
0,5dl raisinée
Fécule
Sel, poivre

2) Mouiller au fond brun. Refaire réduire pour obtenir 5dl de sauce. Vous pouvez continuer à faire réduire si vous souhaitez une sauce plus corsée. Ajouter la raisinée, doser selon votre goût. Rectifier l'assaisonnement. Eventuellement lier à la fécule.

Si vos sauces sont trop acides à cause d'un vin de qualité moindre, n'hésitez pas à ajouter un peu de raisinée ou du sucre brun, ou un carré de chocolat noir afin d'équilibrer les goûts. Le sucre équilibre l'acidité.