



MAGRET DE CANARD AUX PETALES DE ROSES SAUCE NACRE AU SIROP D'ERABLE

par Marc de Canck restaurant « La Chronique » Montréal

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

2 magrets de canard de 400 g chacun.
15 g de pétales de rose déshydratées
30 ml de sirop d'érable
20 g de beurre doux
20 ml d'huile d'olive
Sel
Poivre noir

Réalisation

Faire pocher les magrets de canard 2 minutes dans une eau légèrement salée et aromatisée d'herbes.
Sortir les magrets du bouillon et les déposer sur une grille pour qu'ils refroidissent.

Le lendemain, assaisonner les magrets de sel et poivre.

Préchauffer le four à 250 °C.

Faire fondre le beurre et l'huile dans une sauteuse.

Déposer les magrets dans la sauteuse et les colorer 1 minute de chaque côté.

Laquer les magrets de canard du sirop d'érable.

Parsemer les pétales de rose sur les magrets.

Mettre les magrets au four pendant 15 minutes.

À chaque 3 minutes, sortir la sauteuse du four et laquer les magrets avec le jus de cuisson.

À la fin de la cuisson, sortir les magrets du four.

Déposer les magrets sur une grille plus ou moins 5 minutes pour que la viande se détende.

Garder le jus de cuisson et mouiller avec 200 ml de bouillon de pochage.

Laisser réduire la sauce afin d'obtenir une sauce sirupeuse.

Finition&Dressage

Émincer le magret et napper légèrement de la sauce.

Servir le magret de canard avec des légumes de saison.

Le mot du Chef: avec ce plat, nous recommandons de l'Amarone, un vin italien de Vénétie, très puissant.