



Magret de canard sauce champignon, écrasé de pommes de terre à la truffe

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le magret

- 2 magrets de canard
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de pulpe de framboise
- 2 cuillères à soupe de miel toutes fleurs
- poivre Grand Cru Kerala Noir

Pour la crème de cèpes

- 300 g de cèpes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Huile d'olive vierge extra la First
- Fleur de sel de Camargue
- Poivre Gran Cru Kerala noir

Pour l'écrasé de pommes de terre

- 500 g de pommes de terre Amandine
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 4 cuillères à soupe de beurre
- Sel à la truffe d'été
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec morceaux de truffe d'été de Provence
- Lamelles de truffe d'été

Le magret

1. Enlevez l'excès de gras du magret.
2. Pratiquez ensuite des incisions en quadrillage sur la peau du magret.
3. Faites-les revenir à la poêle, côté peau, à feu moyen et bien sûr sans matière grasse, environ 6 minutes.
4. Eliminez le gras de cuisson puis remettez le magret à cuire côté viande pendant 3 minutes.
5. Dans un bol, mélangez le miel toutes fleurs et le vinaigre à la pulpe de framboise.
6. Retournez le magret côté peau dans la poêle et nappez-le avec le mélange que vous venez de préparer.
7. Laissez déglacer 1 minute.
8. Saupoudrez d'un peu de poivre Grand Cru moulu sur le magret au moment de servir.

La crème de cèpes

1. Coupez les cèpes en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
2. Lorsque les cèpes sont dorés, versez la crème fraîche liquide et mélangez.
3. Laissez épaissir à feu doux puis présentez-les dans l'assiette autour du magret.

L'écrasé de pommes de terre

1. Pelez les pommes de terre, couvrez-les d'eau froide et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Faites chauffer la crème, le beurre et le lait dans une casserole.
3. Ecrasez les pommes de terre dans une casserole en y ajoutant progressivement la préparation crème-beurre-lait.
4. Rajoutez le sel à la truffe d'été et l'huile aux morceaux de truffe.
5. Disposez l'écrasé dans un moule.
6. Après démoulage, présentez-le à côté du magret et de la crème de cèpes et ajoutez quelques lamelles de truffe sur le dessus.

Cette recette se réalise avec des produits Maison Brémond 1830 disponibles en boutiques et en ligne.

© Fabien Quinard