



Magret de canard et pâtes aux lentilles du Berry, farcies aux chanterelles
Une recette de Jean-Marc Bourgeois, chef du restaurant gastronomique La Côte des Monts Damnés

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 200 g de Conchiglie à base de farine de lentilles du Berry
- 1 cuillère à soupe d'échalote ciselée
- 1 magret de canard
- 300 g de chanterelles
- 1 pincée de sel fin et poivre du moulin
- 1 noisette de beurre
- 200 g de parmesan
- Jus de veau lié

Pour le décor

- Germes, persil, ciboulette, pousses de betterave

1. Prendre le magret et enlever l'excédent de gras. Inciser la peau afin d'obtenir un résultat croquant à la cuisson.
2. Faire chauffer une poêle à feu moyen et y déposer le magret côté peau. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser l'excédent de graisse dans une calotte au fur et mesure de la cuisson. Retourner le magret lorsque la peau est bien dorée et laisser cuire l'autre face jusqu'à ce qu'elle soit colorée.

3. Après coloration, déposer le magret sur une grille, puis la placer dans le four à 80° C, avec une température à cœur de 46°C.
4. Ouvrir les chanterelles en deux et les laver.
5. Prendre une seconde poêle et faire fondre le beurre à feu soutenu, puis faire sauter les chanterelles pendant 2 minutes et les hacher en laissant un certain croquant.
6. Cuire les pâtes pendant 15 minutes, les égoutter et les rafraîchir.
7. Beurrer un plat chauffé afin que les pâtes n'adhèrent pas pendant la cuisson.
8. Farcir les conchiglie de chanterelles et ajouter du parmesan dessus puis mettre au four 2 à 3 minutes à 160° C.
9. Prendre une dernière poêle, chauffée au préalable, et y déposer du parmesan. Remettre sur le feu jusqu'à obtenir une couleur légèrement blonde afin de faire des crêpes de parmesan.
10. Prendre le jus de veau lié et y ajouter une noisette de beurre et du poivre.
11. Dresser les pâtes sur le haut de l'assiette, couper le magret en deux morceaux dans le sens de la longueur puis les déposer au centre de l'assiette et verser le jus autour de la viande et des conchiglie.

Cette recette se déguste idéalement avec un Pinot Noir Cuvée « La Bourgeoise »
2016 de la Famille Bourgeois.

La Côte des Monts Damnés
Hôtel Restaurant Famille Bourgeois
Place de l'Orme, à Chavignol (18)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.