



Magrets de canard farcis au Tentation et champignons des bois

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Tentation de Saint-Félicien
- 4 magrets de canard
- 300 g de champignons des bois
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de noisettes torréfiées
- 25 g de beurre
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Réalisez une duxelles avec les champignons (s'ils sont congelés, les faire dégorger avant). Hachez finement les champignons, l'ail et l'échalotte. Concassez les noisettes préalablement torréfiées. Dans une poêle chaude, faites revenir l'ail et l'échalotte dans le beurre. Ajoutez les champignons et les noisettes. Laissez dorer à feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que toute l'eau de végétation soit évaporée. Assaisonnez et réservez.
3. Coupez le fromage en lamelles.

4. Coupez les magrets en deux dans le sens de la longueur, sans aller jusqu'au bout.
A l'intérieur de chaque magret, déposez le fromage et étalez la duxelles de champignons.
5. Refermez et ficelés bien les magrets.
6. Dans une poêle à feu vif et sans matière grasse, saisissez les magrets côté peau pendant 1 minute. Retournez et saisissez-les côté chair 2 minutes.
7. Enfourez pendant 20 minutes à 200°C pour finir la cuisson.