



Magrets de canard farcis aux marrons, champignons, noix et polenta crémeuse

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 magrets de canard Lafitte
- 200 g de marrons en conserve
- 80 g de champignons frais ou surgelés
- 50 g de noix concassées
- 1 échalote
- 30 g de beurre doux 1 noix de beurre
- 1 petite botte de persil frais
- 6 cuillères à soupe de Cognac
- 225 g de polenta
- 60 cl de lait
- 60 cl d'eau
- ½ cuillère à café de noix de muscade en poudre
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail
- 40 cl de crème liquide
- Sel et poivre

1. Coupez les champignons et les marrons en petits morceaux de la même taille. Épluchez l'échalote et émincez-la. Faites-la revenir avec une noix de beurre pendant 5 minutes. Lavez le persil et hachez-le. Ajoutez les champignons, les marrons et le persil dans la poêle et faites revenir à nouveau 5 minutes. Salez et poivrez.
2. Déglacez enfin avec 4 cuillères à soupe de Cognac et laissez chauffer quelques minutes. Versez la farce dans un récipient (ne lavez pas la poêle), ajoutez les noix et mélangez bien. Laissez refroidir quelques minutes.
3. Commencez à préparer la polenta : versez l'eau et le lait dans une casserole. Ajoutez la feuille de laurier, la noix de muscade et une gousse d'ail épluchée et écrasée. Versez la polenta et faites bouillir en mélangeant continuellement au fouet. Laissez cuire 20 mn à feu doux en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois. La polenta va alors gonfler.
4. Préchauffez le four à 180°C. Découpez les magrets au centre, côté chair, sans aller jusqu'au gras. Découpez à l'intérieur de la fente, sur les côtés mais sans aller jusqu'au bout non plus. Remplissez les magrets de farce et refermez-les avec de la ficelle de cuisine en serrant bien. Saisissez les magrets dans la poêle que vous avez utilisée pour les champignons et les marrons pendant 2 à 3 minutes. Déposez ensuite les magrets dans un plat et enfournez 10 minutes (ne lavez toujours pas la poêle, mais jetez la graisse des magrets).
5. Sortez les magrets farcis du four et laissez-les reposer 10 minutes dans du papier aluminium. Versez la crème liquide dans la poêle que vous avez utilisée pour la cuisson des magrets, faites chauffer en grattant légèrement le fond avec une cuillère en bois pour bien décoller tous les sucs de cuisson. Ajoutez 2 cuillères à soupe de Cognac. Salez et poivrez puis mélangez bien.
6. Lorsque la polenta est cuite, ajoutez les 30 g de beurre, mélangez une dernière fois et servez dans les assiettes. Découpez des tranches dans les magrets de canard et déposez sur la polenta. Arrosez d'un petit filet de sauce crémeuse et dégustez !