

Fourme d'Ambert et coeur de magret de canard



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100g de [fourme d'Ambert](#) AOC
3 magrets de canard
Accompagnement 500 g de pommes de terres
2 endives
125 g de crème liquide
150 g de fourme d'Ambert
sel, poivre et sucre

Sauce 200 g de fond brun lié
125 g de crème liquide
150 g de fourme d'Ambert

Préparation

Magret de canard Retirer la peaux des magrets

Ouvrir en deux dans le sens de la longueur

Ajouter un bâtonnet de fourme à l'intérieur

Refermer et ficeler

Dans un sautoir bien chaud, avec une goutte d'huile, faire colorer le magret sur toutes ses faces

Finir la cuisson au four à 180°C durant 2 min

Laisser reposer 5 min dans le sautoir hors du four

Accompagnement Couper les endives dans le sens de la longueur

Faire cuire avec du beurre, du sucre et du sel

Détailler les pommes de terre en lamelles, les faire cuire 8 min dans la crème avec du sel et du poivre dans une casserolle

Sauce Dégraisser le sautoir ou la poêle des magrets

Déglacer au fond brun, rajouter la crème et la fourme

Ajuster la consistance en faisant réduire

Assaisonner

Montage Sur une plaque, disposer une tranche de pommes de terre, de la compotée d'endives, une deuxième tranche de pomme de terre puis recouvrir avec de la fourme d'Ambert