

Magret de canard au Lou Picadou



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

2 magrets de canard
2 Lou Picadou (fromage création Androuët, buchette de chèvre frais au poivre concassé)
1 carotte
1 courgette
50 g de beurre
1 branche de romarin
1 pincée de sucre
Sel et poivre

Préparation

Le Lou Picadou se savoure en cuisine ou en dégustation, sa pâte très sèche et très relevée étant idéale à l'apéritif.

Lavez, épluchez et taillez les légumes. Faites-les cuire dans une sauteuse avec un peu nde beurre, une pincée de sucre et un peu d'eau pendant 5 minutes.

Le Lou Picadou se savoure en cuisine ou en dégustation, sa pâte très sèche et très relevée étant idéale à l'apéritif.

Préparez les magrets en dégraissant les bords et en pratiquant des incisions dans le gras. Faites chauffer la poêle à feu vif. Déposez les magrets côté peau pendant 3 minutes et retournez-les, baissez le feu et laissez cuire à nouveau 2 minutes pour des magrets saignants. Réservez au chaud couvert sur un papier absorbant. Coupez le Lou Picadou en rondelles. Coupez les magrets en tranches.

Le Lou Picadou se savoure en cuisine ou en dégustation, sa pâte très sèche et très relevée étant idéale à l'apéritif.

Disposez sur l'assiette en intercalant une tranche de magret et une rondelle de Lou Picadou, ajoutez les légumes, quelques feuilles de romarin et servez immédiatement.

Le Lou Picadou se savoure en cuisine ou en dégustation, sa pâte très sèche et très relevée étant idéale à l'apéritif.

Servez ce plat avec un gratin dauphinois. La cuisson des magrets est importante : le feu ne doit pas être trop puissant lorsque le magret se trouve côté peau sinon la chair va durcir.

Le Lou Picadou se savoure en cuisine ou en dégustation, sa pâte très sèche et très relevée étant idéale à l'apéritif.

Une recette selon Marc Labourel.