

Trilogie de canard à l'Ami du Chambertin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

2 magrets de canard parés
2 cuisses de canard
4 tranches de foie gras de canard gras
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
1 oignon
50 g de beurre
1 cuillère à soupe de farine
Sel et poivre

Pour la sauce :

1/2 [Chambertin](#)
1 cuillère à café de fond de volaille
10 cl de vin blanc
10 cl de crème liquide
Sel et poivre

Préparation

Epluchez et ciselez l'oignon. Faites-le revenir dans l'huile de tournesol et ajoutez les cuisses, salez, poivrez et laissez cuire à couvert 30 minutes en les retournant régulièrement.

Préparez la sauce. Epluchez et ciselez l'échalote. Ecrasez dans une casserole le 1/2 Chambertin, ajoutez le vin blanc, la crème liquide, le fond de volaille, le sel, le poivre, et laissez réduire 10 minutes. Réservez au chaud.

Faites cuire les magrets dans une sauteuse côté peau pendant 5 minutes. Mettez-les sur une feuille de papier absorbant. Réservez.

Farinez les tranches de foie gras, salez, poivrez, et faites cuire dans une poêle très chaude 1 minute de chaque côté. Coupez les cuisses de canard en 2. Coupez les magrets en tranches.

Dressez les assiettes avec les cuisses de canard, les tranches de magret, le foie poêlé et nappez avec la sauce. Servez sans plus attendre.

Une recette de Marc Labourel.