



Magret et Foie Gras de Canard à la Plancha



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 magret de canard
- 2 pommes de terre
- 2 escalopes de foie gras cru
- 15 cl de jus de veau lié (ou de volaille)
- 4 cl de vinaigre de framboise
- 30 g de beurre
- pluches de cerfeuil
- huile, sel & poivre du moulin

La veille déveiner un foie gras, l'assaisonner et le rouler en boudin dans un papier film, réserver au frais. En cette période, on trouvera facilement des escalopes individuelles de foie gras sous-vide.

Eplucher, laver et râper les pommes de terre, saler. Graisser la plancha d'un peu d'huile; fondre dans deux cercles à tartelette, une noisette de beurre, répartir les pommes de terre râpées. Parer le magret, trancher six aiguillettes...

... les aplatir légèrement à la batte, inciser la peau. Retourner les pommes de terre, ajouter une noisette de beurre. Couper deux médaillons de foie cru, les fariner. Terminer la cuisson des pommes de terre sur le côté de la plancha et cuire quelques minutes de chaque côté les médaillons, assaisonner.

Poser délicatement les escalopes de foie gras sur les pommes de terre et cuire directement les aiguillettes sur la plancha, les retourner, les assaisonner. Débarrasser, réserver au chaud...

... dégraisser la plancha, déglacer au vinaigre de framboise et ajouter ce déglacage à la sauce, monter au beurre. Dresser sur assiettes chaudes.