

MAGRET DE CANARD AUX POIRES

Pour 6 personnes :

3 beaux magrets de canard (ou 6 moyens), 3 poires à chair fondante mûres à point, 3 cuillerées à soupe de gelée de groseille, sel et poivre.

Faire des incisions en quadrillant les magrets, côté peau. Les faire saisir dans une poêle anti-adhésive, d'abord côté peau, puis de l'autre côté. Ajouter une cuillerée d'eau, puis continuer la cuisson à feu moyen, pendant une dizaine de minutes : retourner une fois pendant la cuisson, veiller à ce que les magrets restent roses à cœur. Saler, poivrer, réserver au chaud. Ajouter dans le fond de la poêle une cuillerée d'eau, la gelée de groseille, chauffer en remuant, poivrer, et verser la sauce sur les magrets détaillés en escalopes. Disposer autour les poires épluchées et coupées en lamelles. Servir aussitôt.

On trouve facilement de beaux magrets de canards, chez tous les bons volaillers. La préparation est encore plus savoureuse si l'on flambe les magrets avec un peu d'alcool, après les avoir fait