

MAGRET ET FOIE GRAS AUX POMMES CAMELISEES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	3 ou 4
- FOIE GRAS DE CANARD	4 tranches de 0.5cm
- POMME(S) JONAGOLD	2
- BOUILLON DE VOLAILLE	250 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- CALVADOS	4 - 5 cl
- SEL	
- POIVRE	
- MOUTARDE	1 petite c à café
- SUCRE SEMOULE	un peu

Recette:

- Lavez les pommes, épépinez-les et coupez-les en 8.
- Poêlez au beurre pour obtenir une coloration dorée et en fin de cuisson, saupoudrez de sucre semoule.
- Poêlez les magrets de canard sans graisse en commençant par 8 min. du côté gras et poursuivez 4 min. du côté chair que vous salez et poivrez en fin de cuisson.
- Jetez la graisse de cuisson.
- Déglacez la poêle avec le fond de volaille ; laissez réduire de moitié et ajoutez le calvados et ensuite la crème fraîche ainsi que la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dans une poêle antiadhésive très chaude, déposez-retournez (3 secondes) les tranches de foie gras.
- Servez aussitôt le foie gras, qq. tranches de magrets nappées de sauce et les pommes caramélisées.

