

Magrets de canard aux chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD 3
- CHICON(S) 12
- CELERI qq morceaux
- OIGNON(S) 1
- FOND DE GIBIER 20 cl
- PORTO 2 c à soupe
- BEURRE 50 g
- SEL
- POIVRE
- SUCRE SEMOULE ½ c à soupe



Recette:

- Rincez les chicons sous l'eau froide. Egouttez-les éliminez la partie amère.
- Faites fondre du beurre dans une poêle (avec couvercle) et faites y revenir les chicons. Saupoudrez de sucre. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire environ 20 minutes. Réservez au chaud
- Pendant ce temps lavez et détaillez le céleri en petits dés. Pelez et hachez l'oignon.
- Faites revenir les magrets de canard dans une poêle côté peau d'abord (7 minutes). Salez et poivrez et poursuivez la cuisson 5 minutes côté chair.
- Jetez la graisse de cuisson et réservez les magrets au chaud.
- Déglacez la poêle avec le fond de gibier et le porto. Ajoutez-y l'oignon et le céleri. Faites cuire 2 minutes à couvert et rectifiez l'assaisonnement.
- Détaillez le canard en fines tranches, répartissez-les sur les assiettes et nappez de sauce.
- Garnissez de chicons braisés et servez sans attendre.

Accompagnement:

Une pomme de terre nature bien ferme

Vin:

Un Madiran saura tirer tous les arômes de ce plat.