

Canard Sauce Madère, Lit de Poireaux Citronnés et Chutney de Mangues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	800 - 850g
- POIREAUX ENTIERS	4-5
- MADÈRE (ALCOOL)	20 cl
- BOUILLON DE POULE	20 cl (1/2 cube)
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- OIGNON(S)	1 petit
- MAIZENA	un peu
- THYM	
- LAURIER	1 feuille
- SEL	
- POIVRE	

Pour le chutney de mangue :

- MANGUE(S)	1
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- RAISINS SECS	50g
- CASSONADE BLANCHE	100g
- VINAIGRE DE CIDRE	2 c à soupe
- EAU	10 ml
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- CURRY	1/2 c à café

Recette:

- Préparez le chutney de mangue comme décrit dans la recette DI-72.
- Pour la sauce, émincez l'oignon finement. Placez dans un caquelon avec le madère, le thym et le laurier. Faites réduire de moitié puis ajouter le bouillon de poule et faite de nouveau réduire de moitié. Poivrez et Liez éventuellement avec un peu de maïzéna.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les poireaux en tronçons de 7-8 cm. Faites-les revenir doucement dans du beurre, arrosez de jus de citron puis salez et poivrez. Couvrez et laissez étuver.
- Taillez en crois le gras des magrets avec un couteau.
- Environ 15 minutes avant de servir, faites cuire les magrets de canard dans une poêle antiadhésive, côté peau d'abord (7 minutes) puis sur l'autre face (6-7 minutes). Salez et poivrez.
- Dressez vos assiettes en déposant un lit de poireaux surmonté du canard. Nappez de sauce madère et servez avec un peu de chutney.

Remarque:

Accompagnez de croquettes de pommes de terre.

