PL-2200

Magret de Canard au Four, Sauce au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Magrets de Canard	*1*
- Fond de Veau	*200 ml*
- Pain d'Épices	*3 tranches*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Entaillez la peau du canard en quadrillage à l'aide de la pointe d'un couteau bien aiguisé.
- Frottez le magret avec du sel et du poivre. Faites-les bien pénétrer dans les croisillons ainsi que sur la chair.
- Déposez le magret côté peau dans une poêle chaude (allant au four) et faites colorer la peau sur feu moyen-vif pendant 3 minutes. Ne retournez pas la viande afin d'obtenir une croûte bien dorée. Quand le côté peau est bien doré, retournez le magret de canard et colorez la face chair, 1 minute environ.
- Enfournez ensuite la viande dans le four chaud pour 13 à 15 minutes.
- Entre temps, coupez les tranches de pain d'épices en petits dés.
- Faites bouillir le fond de veau.
- Ajoutez les dés de pain d'épices au liquide bouillonnant en fouettant.
- La sauce va s'épaissir rapidement. Salez et poivrez.
- Taillez le magret de canard en aiguillettes.
- Nappez vos assiettes de sauce et déposez les aiguillettes de canard.
- Servez avec la sauce en complément.

Remarque:

A partir de DI-553