

## *Magrets de Canard Sauce aux Spéculoos et Ses Pommes Caramélisées*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

### **Ingrédients:**

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| - MAGRET(S) DE CANARD | 2           |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 4           |
| - MOUTARDE            | 1 c à café  |
| - CREME FRAICHE       | 25 cl       |
| - SEL                 |             |
| - POIVRE              |             |
| - POMME(S) JONAGOLD   | 1 ou 2      |
| - SUCRE SEMOULE       | 1 c à soupe |
| - BEURRE DE CUISSON   |             |



### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Entaillez la graisse des magrets avec un couteau. Salez et poivrez de tous les côtés.
- Placez-les sur une grille (allant au four), côté peau vers le haut.
- Enfournez pendant 15 minutes.
- Concassez les spéculoos finement. Conservez 1 c à soupe pour la garniture.
- Versez la crème fraîche dans un caquelon. Chauffez-la doucement puis incorporez le spéculoos et la moutarde (attention, la sauce prend très vite avec le biscuit). Salez et poivrez.
- Coupez les pommes en gros quartiers et faites-les cuire doucement dans du beurre chaud. Saupoudrez de sucre pour les caraméliser.
- A la sortie du four, laissez reposer les magrets sous un papier aluminium pendant 5 minutes.
- Détaillez ensuite les magrets en fines tranches et servez-les nappées de sauce, saupoudrées d'un peu de spéculoos et accompagnez le tout des pommes caramélisées.