

Magrets de canard rôtis aux poires vigneronnes

Ingrédients pour 6 personnes

- . 3 magrets de canard de 450 g
- . 6 poires William mûres
- . 3 dl de fond de veau
- . 120 g de beurre
- . Sel, poivre

Sirop pour la cuisson des poires :

- . 1 bouteille de Bordeaux rouge
- . 150 g de sucre
- . 5 g de cannelle
- . 1 orange
- . 10 grains de poivre
- . 2 clous de girofles

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 1 h

Préparation

Sauce :

Eplucher et enlever le pédoncule des poires.

Les vider et les cuire 15 à 30 mn (suivant maturité) dans le sirop, puis laisser refroidir. Réduire de moitié 4 dl de jus de cuisson des poires, ajouter le fond de veau et réduire à nouveau, saler, poivrer, passer au chinois, ajouter le beurre, rectifier l'assaisonnement. Si la sauce est trop épaisse, ajouter une petite louche de sirop.

Cuisson :

Retirer une fine couche de graisse côté peau et les nerfs côté chair des magrets. Assaisonner les magrets, les cuire à votre convenance dans une poêle brûlante sans matière grasse en commençant côté peau.

Réchauffer les poires entières ou coupées en deux dans le sirop, pendant 10 mn, dans un plat allant sur le feu ou au four à 120°C.

Présentation

Dresser les poires en haut de l'assiette.

Couper le magret en deux puis en éventail, disposer la moitié du magret par assiette en bas de celle-ci.

Napper le centre avec la sauce. **B & G**



« Mon vin préféré :
Médoc, puissant et épicé »

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense de cassis. Belle concentration en bouche avec une finale finement boisée.