

SUCRE-SALE DE MAGRET DE CANARD AUX POMMES

FACILE – ASSEZ LONG – UN PEU CHER

PREPARATION : 25 mn **CUISSON** : 15 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 pommes golden
- 16 feuilles de mâche
- 20 cerneaux de noix
- 5 cl liqueur de noix
- 5 cl crème fraîche
- Sel, poivre du moulin

VIANDE

1° Préchauffez le four à 220°C (th 7-8). Pelez les pommes, coupez-les en 2 et épépinez-les. Avec un couteau pointu, ciselez chaque demi-pomme en éventail, disposez-les dans un plat allant au four, salez, poivrez, et réservez.

2° Dégraissez les magrets en ne laissant qu'une fine pellicule de gras, salez et poivrez. Dans une poêle chaude, faites-les cuire 2 mn de chaque côté, en commençant par le côté gras, puis mettez-les dans le plat avec les demi-pommes, arrosez du jus de cuisson des magrets, enfournez 8 mn et réservez au chaud.

3° PRÉPAREZ LA SAUCE : Remettez la poêle sur le feu, versez la crème, la liqueur, portez à ébullition, puis ajoutez le jus de cuisson des magrets et mélangez 1 mn.

4° Au moment de servir, répartissez la sauce et les demi-pommes dans 4 assiettes. Coupez les magrets en 2, ajoutez un demi-magret par assiette, parsemez de cerneaux de noix, décorez de feuilles de mâches. Servez aussitôt.