

MAGRET DE CANARD A L'ECRASEE DE CELERI, POIRES AU VIN ET JUS CORSE AU VINAIGRE DE XERES



Facile-Préparation: 20 mn-Cuisson: environ 70 mn (20+20+10+10)-Repos: cuire les poires la veille si possible

Pour 4 personnes:

2 magrets de canard + 4 poires conférence pas trop mûres

1 petite boule de céleri

Une noix de beurre (facultatif)

30 cl de vin rouge corsé Minervois par exemple + 1 clou de girofle+ 10 cl de vinaigre de Jerez

Sel et poivre

Les poires:

Peler les poires en les laissant entières. Mettre le vin rouge dans une casserole avec le clou de girofle avec les poires et porter à ébullition. Baisser le feu et continuer la cuisson doucement jusqu'à ce que les poires soient tendres (environ 20 mn selon le degré de maturité des fruits).

L'écrasée de céleri:

Eplucher le céleri, le couper en gros dés avant de le cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'il est bien tendre, l'écraser grossièrement à la fourchette avec le beurre, ajuster l'assaisonnement et réserver.

Le jus corsé:

Dans une casserole, mettre 20 cl de jus de cuisson des poires avec le vinaigre. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à avoir environ 4 càs d'un liquide épais et sirupeux, saler un peu.

Le magret:

Avec un couteau à lame fine, entailler le gras des magrets en diagonale sans toucher la chair. Faire cuire à la poêle, le côté gras en premier à feu pas trop vif (jeter la graisse rendue au fur et à mesure. Lorsque le gras est bien coloré, retourner la viande et achever la cuisson. Saler et poivrer. Réserver sous un papier alu pour que la viande se détende.

Finition et dressage:

Préchauffer les assiettes.

Réchauffer doucement la purée de céleri et la maintenir au chaud.

Réchauffer aussi les poires dans le reste du jus de cuisson, les égoutter soigneusement, les tailler au tiers de leur hauteur. Réserver les 4 petites poires obtenues avant d'évider le reste des fruits et de les tailler en tranches fines.

Découper le magret en tranches pas trop fines, disposer les lamelles de poires en éventail au centre de l'assiette. A l'aide d'un emporte-pièce, dresser l'écrasée de canard et creuser un petit puits au centre. Enfoncer le sommet de la poire dedans pendant que la sauce se réchauffe. Entourer le dôme de céleri de tranches de magrets en les faisant se chevaucher. Arroser généreusement la viande de la sauce bien chaude, ajouter un peu de poivre du moulin.