

MAGRET DE CANARD ET SON MOELLEUX DE POMMES DE TERRE AUX CEPES



Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson 30 mn (10 +15 + 5)

Pour 2 personnes :

1 magret de canard

2 grosses pommes de terre

25 gr de cèpes séchés

15 cl de crème liquide

1 càc d'ail haché très finement

1 càs de persil haché

1 càc de fumet de volaille en poudre ou un cube congelé maison

1 belle noix de beurre+ 1càc d'huile neutre pour la cuisson des paillassons

Sel et poivre

Les magrets :

Avec un couteau à lame fine, quadriller le gras du magret en diagonale. Le cuire à la poêle, côté gras en premier à feu pas trop vif en éliminant la graisse rendue au fur et à mesure.

Lorsque la face quadrillée est bien colorée, retourner la viande et achever la cuisson. Saler et poivrer. Réserver sous un papier alu pour que la viande se détende.

Les paillassons de pommes de terre :

Réhydrater les champignons dans de l'eau froide pendant une heure.

Eplucher et râper les pommes de terre, les mélanger aux champignons, saler et poivrer.

Diviser cette masse en 2 et à l'aide d'un emporte-pièce (rectangulaire pour moi), mouler les paillassons dans la poêle avant de les cuire doucement, terminer en les colorant bien à feu un peu plus vif de chaque côté. Réserver si nécessaire.

La crème de persil :

A feu doux, faire chauffer la crème avec le persil, l'ail, le bouillon de volaille, saler si nécessaire (cela dépend du bouillon utilisé) et poivrer.



Finition et dressage :

Découper le magrets à la forme du gâteau de pommes de terre. Poser un paillason au centre de l'assiette, le surmonter du magret coupé et entourer d'un cordon de sauce.