

Magret de canard

Sauce aux bleuets, sirop d'érable et liquoreux de prune

INGREDIENTS

1 Magret de canard
10 ml (2 c à thé) de sirop d'érable
30 ml (2 c à table) de liqueur de prune
30 ml (2 c à table) de fond de veau
10 ml (2 c à thé) de vinaigre de cidre de pomme
60 ml (1/4 de tasse) de bleuet frais
6 à 10 pousses d'oseille sanguine

PRÉPARATION (MAGRET)

Sortir le magret de canard du frigo 15 minutes avant cuisson. Afin de le tempérer.

Quadriller le côté peau du magret en incisant au moyen d'un couteau. Saler et poivrer chaque face du magret. Assaisonner plus généreusement du côté peau.

Faire chauffer à feu vif votre grill ou à feu moyen pour une poêle antiadhésive.

Dès que le grill est très chaud ou que votre poêle est chaude, déposer le magret côté peau et laisser cuire pendant 5 min pour le grill et 8 min pour la poêle.

Retourner et laisser cuire du côté chair encore 5 minutes.

La cuisson va faire fondre une partie du gras de canard dans la poêle. Retirez-le si vous en obtenez trop et napper le magret avec cette graisse liquide au moyen d'une cuillère à soupe pendant la cuisson.

Stopper la cuisson en plaçant le magret sur une grille et laisser reposer 5 minutes. Couvrez-le d'un papier aluminium pour éviter qu'il ne refroidisse trop.

Trancher le magret avant de servir, en tranche d'environ 3mm d'épaisseur afin d'avoir une belle texture en bouche.

PRÉPARATION (SAUCE)

Mélanger le sirop d'érable, la liqueur de prune, le fond de veau (demi-glace) et le vinaigre de cidre de pomme.

Mettre le mélange dans un petit chaudron à feu moyen.

Incorporer la moitié des bleuets frais durant la cuisson et réserver l'autre moitié.

Faire réduire de moitié afin de concentrer les saveurs.

Restaurants complices des

**Créateurs
de saveurs**

Cantons-de-l'Est

LES RECETTES DES CHEFS AMBASSADEURS

Cocktail au gin infusé au gras de canards

INGREDIENTS

0.25 oz liqueur de prune
4 Bleuets frais
0.25 oz sirop d'érable
1.5 oz gin infusé au gras de canard
0.5 oz jus de lime

PREPARATION (MAGRET)

Dans un contenant type shaker, ajouter les bleuets, le sirop d'érable et la liqueur de prune puis écraser le tout avec un pilon. Ajouter l'acidité avec le jus de lime ainsi que le gin infuser au gras de canard. Filtrer le contenu du shaker dans un verre à martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Fumer le cocktail à l'aide d'une cloche avec un mélange de thé et bois d'érable et thé noir environ 30 à 40 secondes.

Par Jason Kacprzak du Bistro Kapzak