

Croustillant de canard et sa sauce caramélisée au cassis (pour 2 personnes)

Ingrédients

- 350 grammes de magret de canard,
- deux feuilles de bricks,
- un oignon rouge,
- 30 grammes de sucre semoule,
- une demi cuillère à soupe de moutarde au cassis Reine Dijon,
- le quart d'une cuillère à café de gingembre en poudre,
- une cuillère à soupe de vinaigre à la framboise,
- une cuillère à café de sauce soja, de l'huile d'olive, et enfin, du sel fin et du poivre du moulin.



Temps de préparation : 33 minutes

Commencez par éplucher les oignons, et les couper en fines rondelles. Ensuite, enlevez l'excédent de graisse, et quadrillez la peau du magret de canard de cette façon. Dans une poêle, faites revenir le magret durant 10mn coté peau, puis retournez le et laissez le cuire 30 secondes coté chair, sans ajouter de matière grasse.

Maintenant, préchauffez votre four à 200°C

Pendant ce temps vous préparez les feuilles de brick.

Tout d'abord, enduisez les feuilles d'huile d'olive. Ensuite, retirez la peau du magret et coupez le en lamelles assez épaisses comme ceci; puis poser les au centre de chaque feuille, et recouvrez avec les oignons.

Pensez à garder quelques rondelles pour le décor

Salez un peu, poivrez, puis refermez la feuille de brick de cette manière, de façon à obtenir un coussinet.

Enfournez maintenant cette préparation pendant 10 mn.

A présent, mettez le sucre dans une casserole, et portez le à couleur caramel. Quand il a cette jolie couleur dorée, ajoutez, hors du feu, le vinaigre de framboise, le soja et le gingembre. Faites ensuite dissoudre le caramel et, de nouveau hors du feu, ajouter la moutarde au cassis.

Il ne vous reste qu'à dresser ce plat.

Mettez donc au centre d'une assiette, le croustillant de canard, puis ajouter la sauce autour. Enfin décorez avec le reste de rondelles d'oignons rouges crues.

Trucs Astuces : Ambiance d'antan : brun, marron.

Conseil : accompagner ce plat d'un mesclun assaisonné avec de l'huile de noix et vinaigre de xérès.

Prix par personne :

Accord mets / vins : Vous pouvez accompagner ce met d'un vin rouge corsé.