

# Foie gras et magret de canard cuits en pot Mason, sauté de champignons, purée de pommes de terre à l'ail rôti

Recette pour 4 personnes

## Description

Escalope de foie gras de canard et magret juste saisis, cuisson terminée en pot Mason avec un caramel de framboises et un sauté de champignons au thym frais, le tout servi sur une purée de pommes de terre à l'ail rôti.

## L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser des champignons de Paris ou n'importe quels champignons sauvages de saison: morilles, chanterelles, pieds bleus...

## Ingrédients

### Pour le pot Mason de foie gras et magret de canard

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 300 Gr Champignon
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oignon rouge
  
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour le caramel de framboises

- 150 Gr Sucre
- 150 Ml Vinaigre de framboises
  
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour la purée de pommes de terre à l'ail rôti

- 4 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Tête(s) Ail
- 200 Ml Lait
  
- Sel et poivre
- Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

### Mise en place

Hachez le thym frais et émincez l'oignon rouge. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers.

### Préparation de la purée de pommes de terre

Coupez la tête d'ail en deux et faites-la rôtir au four avec un filet d'huile d'olive pendant 30 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Déposez les quartiers de pomme de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Égouttez puis réduisez la pomme de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Faites chauffer le lait dans une petite casserole et plongez-y la pulpe d'ail rôti à sa sortie du four. Mixez le tout à l'aide d'une mixette. Incorporez enfin le lait à l'ail dans la purée de pommes de terre ainsi qu'une noix de beurre et assaisonnez de sel et poivre. Réservez.

#### Préparation du pot Mason de foie gras et magret de canard

Coupez tout d'abord le magret de canard en deux. Assaisonnez le foie gras et le magret de sel et de poivre. Faites saisir le magret des 2 côtés, en commençant par le côté peau, pour obtenir une belle coloration dorée. Faites saisir le foie gras dans une poêle chaude des deux côtés pendant 1 minute. Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les champignons à feu vif avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Assaisonnez de sel et poivre puis incorporez l'oignon rouge et le thym frais. Faites cuire pendant 2 minutes et réservez.

#### Préparation du caramel de framboise et finition des pots Mason

Faites fondre le sucre à feu moyen dans une petite casserole. Lorsqu'il atteint une couleur ambrée, coupez le feu et incorporez le vinaigre de framboise. Déposez le caramel de framboise au fond du pot Mason puis posez le magret de canard par-dessus suivi de l'escalope de foie gras. Terminez en disposant les champignons sautés puis refermez le pot. Faites cuire au bain-marie pendant 10 minutes.

#### Dressage des assiettes

Dans une assiette, présentez un trait de purée de pommes de terre à l'ail rôti. Puis démoulez le pot Mason sur le dessus.

**Bon appétit!**