

Magret de canard poêlé, réduction de cidre de pomme, tombée d'épinard et purée de céleri-rave |

Recette pour 4 personnes

Description

Magret de canard avec une peau croustillante laquée à l'érable, servi avec une purée de céleri-rave onctueuse, une tombée d'épinard et une réduction de cidre de pomme.

L'astuce du chef

La purée de céleri-rave peut se réaliser à l'aide du robot, puisque celui-ci ne contient pas autant d'amidon qu'une pomme de terre. Afin de réaliser une purée de pomme terre, nous vous recommandons d'utiliser un presse-purée.

Ingrédients

Pour la purée de céleri-rave

- 400 Gr Céleri-rave
- 75 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

- Beurre
- Sel et poivre

Pour le magret

- 600 Gr Magret de canard
- 200 Ml Cidre de pomme
- 60 Ml Sirop d'érable
- 150 Gr Échalote

- Beurre
- Sel et poivre

Pour la tombée d'épinard

- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Poignée(s) Épinards

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

À l'aide d'un couteau, quadrillez la graisse du magret de canard. Parez et coupez le céleri en gros cubes. Hachez l'ail. Ciselez l'échalote.

Préparation de la purée de céleri rave

Dans une casserole, déposez le céleri et couvrez d'eau à hauteur. Salez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min. Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez la

noix de muscade râpée. Égouttez les cubes de céleri et déposez-les dans la cuve d'un robot culinaire. Mixez-les jusqu'à obtention d'une purée lisse. Ajoutez la crème petit à petit afin d'obtenir une belle texture onctueuse.

Préparation du magret de canard

Salez et poivrez le magret. Dans une poêle antiadhésive, faites saisir le magret de canard à feu vif en commençant par le côté gras. Le magret doit être bien doré. Transférez sur une plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-le de sirop d'érable. Terminez la cuisson au four pendant 8 à 10 minutes. Laissez reposer le magret pendant environ 5 minutes avant de le trancher.

Préparation de la réduction de cidre de pomme

Dégraissiez la poêle ayant servi à saisir le magret de canard et remettez-la sur le feu. Faites suer l'échalote. Déglacez au cidre de pomme. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une consistance légèrement épaisse et sirupeuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparation de la tombée d'épinards

Dans une poêle anti-adhésive avec une noisette de beurre, faites revenir l'ail pendant 1 minute puis incorporez les épinards. Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire les épinards quelques instants seulement afin qu'ils perdent un peu de volume.

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une belle portion de purée de céleri-rave, surmontez de tombée d'épinard. Posez un demi-magret tranché sur le dessus. Agrémentez le tout de réduction de cidre de pomme.

Bon appétit!