

# Magret de canard, pommes de terre pilées aux marrons, sauce canneberges à l'érable -- Version Atelier virtuel

**Recette pour 2**

## Description

Une recette qui nous réchauffe, les saveurs du Québec sont mises de l'avant.

## L'astuce du chef

Les cuissons sont importantes dans cette recette,

Vous pouvez changer d'alcool à flamber (Cognac, Armagnac, etc...) pour la sauce aux canneberges.

Dans une recette avec flambage, on fait toujours bouillir les alcools pour éliminer la puissance du goût et ne garder que les arômes.

Petite astuce sécurité : Faites toujours très attention de couper la hotte de la cuisine à la maison avant de flamber, le feu pourrait se prendre dans le conduit.

## Ingrédients

### Pomme de terre pilées

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Ml Lait
- 75 Gr Beurre
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 8 Unité(s) Marrons entiers en boite
  
- Beurre
- Sel et poivre

### Magret de canard et sauce canneberges

- 1 Unité(s) Magret de canard
- 1 Unité(s) Échalote
- 150 Ml Demi-glace de veau
- 75 Ml Sirop d'érable
- 120 Gr Canneberges congelées
- 30 Ml Whisky
  
- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Préparations avant le cours vidéo

## Préparations

Épluchez les pommes de terre, les garder dans un bol d'eau froide. Égouttez les marrons.

Gardez le magret de canard à l'extérieur du frigo 15 à 20 mn avant le commencement du cours.

Assurez-vous d'avoir votre fond de veau (ou demi-glace) de prête dans une casserole.

Assurez-vous d'avoir sel, poivre, huile d'olive et huile de canola

Allumez votre four à 375F

### **Matériels**

Casserole (cuisson des pommes de terre). Fourchette pour piler la purée

Poêle et plat allant au four (magret)

Planche à découper, couteau d'office (petit) et couteau de chef (grand).

Linge propre, poubelle de table.

Paire de pinces, spatule (maryse).

### Magret de canard et sauce canneberges

#### **Sauce canneberge**

Ciselez finement l'échalote, la faire suer dans une casserole avec du beurre puis ajoutez le whisky, laissez chauffer 3 secondes puis flambez. Ajoutez les canneberges et le sirop d'érable.

Laissez réduire un peu, mouillez avec la demi-glace de veau.

Laissez cuire avec un léger bouillon durant 15 min environ.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

#### **Magret de canard**

Enlevez l'excédant de graisse sur les magrets puis entaillez-la avec la lame d'un couteau en formant des losanges. Assaisonnez généreusement de sel côté gras. Déposez le magret dans une poêle froide, côté gras sans ajouter de matière grasse.

Placez la poêle sur le feu minimum, puis, toutes les 3 à 5 minutes, montez le feu graduellement. Dégraissez au fur et à mesure durant la cuisson.

Une fois arrivé au plus fort du feu, retirez le magret.

Placez les magrets sur une plaque et dans le four chaud durant 5 à 6 minutes suivant leur grosseur. Sortez-les et assurez-vous de leur laisser un 7 à 8 minutes de repos avant de les couper, le jus de la viande aura le temps de se répartir dans le magret avant la découpe.

### Pommes de terre pilées aux marron

Épluchez et taillez les pommes de terre en cubes, ciselez l'oignon.

Égouttez les marrons si nécessaire.

Dans une casserole, faites suer les oignons dans du beurre, puis, lorsque vous avez obtenu une belle coloration, mettez-les de côté.

Dans la même casserole, ajoutez les cubes de pommes de terre, mouillez avec de l'eau froide, ajoutez du sel, portez à ébullition. Baissez le feu, laissez cuire avec un léger bouillon durant environ 20 à 30 minutes.

Une fois cuite, égouttez les pommes de terre, ajoutez du beurre et l'assaisonnement en sel et poivre. Pilez les pommes de terre, puis émiettez les morceaux de marrons, mélangez délicatement.

### Montage des assiettes

Au centre de l'assiette, Déposez les pommes de terre pilées aux marrons. Sur le côté de l'assiette, déposez un beau morceau de magret coupé en deux sur sa longueur. Nappez de sauce canneberges.

Finalisez avec des jeunes pousses ou quelques feuilles de persil plat.

**Bon appétit!**