

Magret de canard, purée de céleri, échalote confite au sirop d'érable, butternut glacé, sauce canneberge et whisky à l'érable

Recette pour 4 personnes

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,

Les différents alcools peuvent changer suivant vos envies.

Dans une recette, on fait toujours bouillir les alcools, pour justement éliminer le degré et ne garder que les arômes.

Vous comprendrez dans un cas comme celui-là, qu'il n'est pas nécessaire d'acheter des bouteilles chères.

Si seulement, le nom de l'alcool apparaît dans l'intitulé de la recette, la vous n'avez pas le choix.

Ingrédients

Purée de céleri

- 400 Gr Céleri-rave
- 200 Ml Lait
- 200 Ml Eau
- 50 Gr Beurre
- 0.50 Unité(s) Oignon

Échalotes confites, Butternut

- 100 Ml Sirop d'érable
- 200 Ml Vin blanc
- 4 Gros(se)(s) Échalote
- 1 Unité(s) Courge butternut
- 50 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 100 Ml Sirop d'érable

Magret de canard et sauce canneberge

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 2 Unité(s) Échalote
- 300 Gr Whisky coureur des bois
- 50 Ml Demi-glace de veau
- 300 Ml Sirop d'érable
- 50 Ml Sirop d'érable
- 300 Gr Canneberges congelées

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

Purée de céleri

Épluchez et taillez le céleri en cubes, ciselez l'oignon.

Faire suer les oignons dans du beurre, une fois, une coloration obtenue, mouillez avec le lait et l'eau.

Vous devez être juste à niveau avec la quantité de céleri, laissez cuire avec un léger bouillon durant environ 20 minutes.

Une fois cuit, mixez, ajoutez du beurre et l'assaisonnement en sel et poivre.

Échalotes confites, Butternut

Échalotes

Épluchez les échalotes en gardant la racine, les blanchir deux fois dans l'eau.

Dans une casserole, versez le sirop d'érable et le vin blanc, ajoutez les échalotes, portez à frémissement, laissez confire doucement.

Une fois que les échalotes sont bien tendres, laissez-les dans leur sirop.

Butternut

Épluchez et taillez la butternut en petits cubes de deux 2 cm de côté.

Dans un bol, mélangez la courge avec le vinaigre de vin blanc et sirop d'érable.

Étalez l'ensemble sur une plaque allant au four. Laissez la cuisson se faire, toutes les 10 min arrosez la courge dans le four avec son jus de cuisson (laquer). Durant 45mn à 1 heure, surveillez la cuisson tout au long du processus.

Magret de canard et sauce canneberges

Sauce canneberge

Ciselez finement les échalotes, les faire suer dans une casserole avec du beurre, ajoutez le whisky, 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.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Magrets de canard

Enlevez l'excédant de graisse sur les magrets, entaillez la graisse 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.

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

Une fois arriver au plus fort du feu, retirez le magret une fois une belle coloration obtenue.

Ensuite, placez les magrets dans le four durant 5 à 6 minutes suivant leur grosseur. Assurez-vous de leur laisser un 7 à 8 minutes de repos dans de l'aluminium avant de les couper, et de les mettre dans l'assiette.

Montage des assiettes

Au centre de l'assiette, déposez l'échalote confite et la courge laquée. Réalisez un trais de purée de céleri sur le côté de l'assiette, déposez le magret en deux sur sa longueur. Nappez de sauce

canneberge.

Finalisez avec une jeune pousse.

Bon appétit!