

Magret de canard à la lavande

Ingredients 4 personnes :

- 2 magrets de canards de 400 grs environ,
- 20 cl de fond brun,
- 4 cl de Cognac,
- 4 cl de Madère,
- 1 échalote,
- 6 à 7 fleurs de lavande,
- 2 pommes des Mées (golden),
- 1 betterave crapaudine,
- 1/2 boule de cèleri rave,
- 3 pommes de terre,
- beurre, crème,
- sel, poivre.



1. Saisir les magrets dans une sauteuse des 2 faces, environ 5mn de chaque côté (penser à l'assaisonnement salé, poivré)
2. Dans une casserole à part, faire suer l'échalote, ajouter le fond brun, faire bouillir, ajouter les fleurs de lavande, laisser mijoter environ 5 mn
3. Dégraisser la sauteuse avec le magret, le flamber au Cognac, ajouter le Madère, glacé le magret sur les 2 faces environ 2 mn et le débarrasser sur une assiette recouverte de papier alu.
4. Passer le fond brun au chinois et le verser dans la sauteuse, laisser réduire environ 3 mn, repasser le magret dans la réduction hors du feu
5. Dresser votre assiette avec les pommes des Mées en quartier que vous aurez préalablement caramélisées au beurre et au sucre, une purée de cèleri rave et de la betterave crapaudine en lamelle, déposer un demi magret et nappé de la réduction à la lavande.
Cette sauce peut-être légèrement crémée pour une texture plus soyeuse.

*Recette proposée par le Chef MATRAT Jean Pierre du restaurant
l'Auberge des Pénitents 04190 Les Mées.*