

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 2 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Moyen



Magrets de canard poêlés
aux cerises et aux mangues

> Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Taillez un quadrillage sur la peau de chaque magret à l'aide d'un couteau effilé. Chauffez à blanc une poêle et y faire dorer les magrets sur la peau 5 mn, puis sur la chair 5 autres mn. Salez et poivrez.
- Faire revenir la mangue coupée en tranches épaisses.
- Mettez le tout au four.
- Déglacez la poêle avec les cerises et un peu de leur sirop si vous avez opté pour les cerises en bocal. Ajoutez-les au plat qui cuit doucement au four.
- Sans attendre, faites réduire le bouillon, le porto et ½ verre de sirop (si cerises de conserve) dans un poêlon. La sauce est prête quand le mélange devient épais et sirupeux.
- Pour le dressage, coupez les magrets en tranches fines, arrosées de bouillon et garnies des fruits. Vous pouvez ajouter des pommes de terre vapeur ou des croquettes de pommes de terre.

Ingédients

- 4 magrets de canard
- 1 bocal de cerises au sirop
ou 1/2 kg de cerises fraîches
dénoyautées
- 1 grosse mangue
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 1 dl de porto rouge
- sel et poivre