



Magrets de canard aux coings

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

2 magrets d'environ 300 g
2 coings
1 bouteille de banyuls
Cannelle, macis, anis étoilé, girofle
Vinaigre de Xérès

Etape 1 :

Pelez les coings, coupez-les en 4, pochez-les dans le banyuls bouillant dans lequel vous aurez mis les épices douces et une cuillère à soupe de sucre.

Etape 2 :

Laissez frémir 5 minutes, couvrez et laissez refroidir le tout.

Etape 3 :

Entaillez la peau des magrets, posez-les dans une poêle côté peau, faites partir à feu doux, videz la graisse au fur et à mesure de la cuisson.

Laissez cuire 6 minutes. Retournez, laissez cuire à feu plus vif 3 minutes. Enveloppez de papier d'aluminium, réservez au chaud.

Etape 4 :

Faites réchauffer les coings. Jetez la graisse de la poêle, puis délacez-la avec un trait de vinaigre de Xérès.

Ajoutez une petite louche de vin de cuisson des coings. Faites réduire.

Vous devez avoir une courte sauce.

Fouettez dans cette réduction du beurre très frais en parcelles, jusqu'à obtention de l'onctuosité recherchée.

Etape 5 :

Tranchez les magrets, qui doivent être rose vif, en donnant au couteau un angle de 45°.

Faites chauffer les assiettes, puis nappez-les de cette sauce, disposez dans chacune quatre tranches de magret, 2 quarts de coings détaillés en tranches pas trop fines.

Etape 6 :

Servez très vite, de façon à ce que les magrets ne refroidissent pas.