

Recette magret farci au foie gras, douceur fruitée et écrasé vanillé

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Une recette gourmande et généreuse.

Préparation

Etape 1

Foie Gras Cylindré (la veille) :

La veille, assaisonnez le foie gras et mélangez y la moitié des abricots et figues. Formez deux cylindres (max. 3 cm de diamètre), filmez-les bien, compressez, puis cuisez-les à la vapeur environ 15 min. Laissez refroidir, démoulez, et reformez-les à 1,5 cm de diamètre maximum. Congelez-les pour faciliter le garnissage des magrets.

Etape 2

Fruits Pochés (la veille) :

Réaliser un thé et faire pocher le restant des abricots puis réserver au frais
Faire légèrement gonfler le restant des figues dans le fin rouge puis réserver au frais.

Etape 3

Le jour J :

Le jour J, parez et quadrillez les magrets. À l'aide d'un couteau fin, transpercez chaque magret sur la longueur pour y insérer un cylindre de foie gras congelé. Ficelez les magrets pour une belle forme.

Etape 4

Mettre en température l'écrasé de pomme de terre, ajouter les graines de vanille récupérer des gousses fendues en deux assaisonner. Vous pouvez si vous le souhaitez l'enrichir avec du beurre demi-sel ou de la crème épaisse.

Egoutter figues et abricots garder le vin ainsi qu'une partie du thé pour réaliser le jus corse en réalisant une gastrique, utiliser le thé comme agent de déglacage

Etape 5

Cuire les magrets dans un sautoir, garder bien rosé. Pour parfaire la cuisson vous pouvez les emballer dans une feuille d'aluminium, afin de répartir la chaleur partout et obtenir un magret parfait.

Retirer presque la totalité de la graisse et faire confire les figues et les abricots et ajouter le thym

Ingrédients



2 pièce(s) Magret de canard IGP



100 g
Abricot
moelleux



150 g Figue
moelleuses



800 g Ecrasé de
pomme de terre



30 g Noix



1 Lobe de
foie gras



2 Gousses de vanille



25 cl
Bordeaux
AOP rouge



1 Thé Earl
Grey



30 cl Jus de veau lié
en brique



Thym

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	643
Matières grasses (g)	6.8
Dont acides gras saturés	18.6
Glucides (g)	9.5
Dont sucres	3.8
Protéines (g)	7.6
Sel (g)	0.38