

Magret de canard rôti rose, panais et pommes de terre truffées



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

POUR LE MAGRET ET LA SAUCE

400g de magret
1 oignon, finement haché
2-3 branches de thym
1 généreuse cuillère à soupe de miel
Zeste râpé d'une ½ orange
Filets d'orange de la même orange
1 cuillère à café de cannelle
2 capsules de cardamome
4 dl de porto
1 verre de fond de bœuf (220 ml)
10g de beurre (pour monter)
10g de truffes, fraîchement râpées

POUR LES PANAIS

2 gros panais
Sel et poivre pour l'assaisonnement
5 cuillères à soupe d'huile d'olive

POUR LES POMMES DE TERRE AUX TRUFFES

500g de pommes de terre
à chair ferme
300 g de graisse de canard (pour
un meilleur goût)
2 branches de romarin,
fraîchement hachées
6 giclées d'huile de truffe
Fleur de sel pour l'assaisonnement

PRÉPARATION

PRÉPARER LE MAGRET DE CANARD ET LE FAIRE REVENIR

Inciser le côté gras du magret de canard en formant un fin losange, en veillant à ne pas abîmer la viande. Utiliser une poêle froide et y déposer le magret de canard, côté gras vers le bas. Chauffer et faire cuire jusqu'à ce que la peau soit croustillante et que la graisse s'échappe (environ 2-3 minutes). Ajouter les branches de thym dans la poêle. Retourner le magret de canard et faire revenir brièvement le côté chair. Mettre de côté.

PRÉPARER LA SAUCE

Faire revenir les oignons dans la même poêle et réduire la température. Ajouter le thym, le zeste d'orange, le miel, la cannelle et la cardamome, puis faire revenir le tout brièvement. Ajouter une petite noix de beurre, déglacer avec le porto et laisser réduire. Compléter avec le fond de bœuf et laisser mijoter la sauce pendant 5 minutes. Passer au tamis fin et réduire de moitié à feu doux.

PRÉPARER LES PANAIS

Éplucher les panais et les couper en tranches ou en quartiers réguliers. Les faire mariner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive, puis les faire cuire au four à 160 °C (environ 20 minutes). Mettre le magret de canard au four avec les panais pendant les 12 dernières minutes. Prélever les filets de l'orange et les préparer.

PRÉPARER LES POMMES DE TERRE AUX TRUFFES

Couper les pommes de terre en gros morceaux («chunks»). Faire chauffer la graisse de canard à 175 °C et faire frire les pommes de terre pendant 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter et mélanger les pommes de terre avec l'huile de truffe et le romarin frais. Assaisonner avec de la fleur de sel.

DRESSER LES PLATS

Dresser les pommes de terre et les panais sur les assiettes. Couper le magret de canard en fines tranches et les placer élégamment. Disposer les filets d'orange à côté du magret de canard. Arroser délicatement de sauce. Affiner avec de la truffe fraîchement râpée et une pincée de fleur de sel.