



POUR 4 PERSONNES :

- 2 packs d'émincés de magret de canard à la fleur de sel Labeyrie,
- 30 g de beurre,
- 250 g de champignons de Paris,
- 8 pruneaux,
- 125 g de crème fraîche,
- 10 cl de vin blanc ou 5 cl de porto,
- 1 échalote,
- 20 cl de fond de veau,
- Sel, poivre.

MAGRET DE CANARD AUX PRUNEAUX

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1** Mettre les pruneaux dénoyautés à tremper dans un bol d'eau très chaude de manière à les attendrir.
- 2** Pendant ce temps, nettoyez et émincez les champignons. Faites les revenir dans une poêle avec le beurre et l'échalote hachée, jusqu'à obtenir une légère coloration. Salez et poivrez.
- 3** Ajoutez le vin blanc ou le porto, et faites cuire doucement une dizaine de minutes.
- 4** Ajoutez la crème fraîche et le fond de veau pour lier la sauce. Rajoutez si besoin un peu d'eau ou de bouillon, la sauce doit être suffisamment nappante.
- 5** Rajoutez les pruneaux en dernier lieu et réservez.
- 6** Découpez le magret en escalopes ou utiliser les escalopes de magret déjà découpées et faites les cuire 7 mn au four préalablement chauffé à 250°.
- 7** Servez chaud nappé de sauce aux pruneaux.

TRUCS ET ASTUCES :

Vous pouvez utiliser des magrets entiers. A faire rôtir 10 mn avec la peau sur le dessus à 250 °. Les retourner et faire cuire 4 mn de plus pour une cuisson rosée, + 3 mn pour une viande plus cuite.