HOP'la
100% QUALITÉ
100% LOCAL
COOPÉRATIVE ALSACIENNE
EN DIRECT DE NOS FERMES
100% CONFIANCE
100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com

15 MIN

10 MIN

4 p.

Pinot noir

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

MAGRET DE CANARD AUX FRAMBOISES

Ingrédients

- 2 magrets de canard de 400 g environ chacun
- 80 g d'échalotes ciselées
- 6 cl de vinaigre de framboises
- 30 cl de fond de veau lié
- 10 cl de crème liquide
- Sel
- Poivre
- 400 g de framboises
- 30 g de beurre

- Côté peau des magrets, ôter la moitié du gras puis faire des entailles en losanges (croisées). Côté chair, ôter la petite partie nerveuse.
- Dans une poêle chaude, poser les magrets côté peau et cuire 7 à 8 min. La peau doit être bien colorée. Ensuite, retourner la viande et cuire 3 min. Poser une grille sur une plaque et mettre les magrets dessus. Saler, poivrer, couvrir de papier aluminium et reposer le temps de faire la sauce.
- Vider la graisse de la poêle, en garder un peu et suer les échalotes ciselées 3 min. Déglacer avec le vinaigre de framboises, réduire des 2/3, ajouter le fond et la crème. Réduire jusqu'à la consistance désirée. Vérifier l'assaisonnement.
- Trancher les magrets. Dresser joliment, napper de sauce et servir avec des fruits rouges (framboises, groseilles, cassis, mûres) juste poêlés (30 secondes) avec un peu de beurre.