

## ***Magret De Canard Au Foie Gras Et Aux Pommes Sarladaises***



Nombre de personnes : 2

### Ingrédients

1 magret de canard gras - sel - poivre - ½ lobe de foie gras cru, salé et poivré

Pour les pommes sarladaises : 6 à 8 pommes de terre - des cèpes - sel - poivre - persil frais - 3 belles gousses d'ail

Sauce : 2 cuill à soupe de Cognac - 2 cuill à soupe de crème fraîche épaisse - 1 cuill à soupe de raisins secs marinés au Cognac - 1 grosse tranche de foie gras mi-cuit - sel - poivre

### Préparation

Faites mariner les raisins dans le Cognac (il faut 24 heures pour qu'ils soient bien imprégnés).

Incisez le gras du magret

Faites-le fondre à la poêle sèche, sur le côté gras. Au fur et à mesure que la graisse fond, la réserver dans une autre poêle. L'opération demande 15 à 20 minutes à feu moyen. Surveillez en permanence. Quand tout le gras est fondu, retournez le magret, salez et poivrez, couvrez et réservez hors du feu, vous finirez la cuisson ultérieurement.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés ou en rondelles. Faites chauffer la graisse de canard récupérée et mettez-y les pommes de terre. Amorcez la cuisson, en les retournant souvent. Quand les pommes de terre commencent à dorer, ajoutez les cèpes et faites bien

revenir le tout. Salez, poivrez, ajoutez l'ail haché et continuez à cuire jusqu'à ce que les cèpes soient bien dorés. Ajoutez le persil haché et réservez à couvert.

Au moment de servir, remettre le feu sous le magret et finissez la cuisson en prenant soin de ne pas brûler le fond de poêle. 5 à 12 minutes suffisent pour un magret légèrement saignant. Réservez le magret au chaud (dans du film alu). Déglacez le fond de poêle avec le Cognac, ajoutez la crème, la tranche de foie gras coupée en petits dés et les raisins secs marinés. Salez et poivrez. Donnez un bouillon et réservez.

Coupez le magret en tranches, en biseau.

Disposez sur assiette chaude en intercalant entre chaque tranche de magret une tranche de foie gras cru ou mi-cuit

si vous utilisez du foie gras cru, vous l'aurez auparavant dénervé, salé à la fleur de sel de Guérande, poivré, enveloppé serré dans un film alimentaire et gardé au réfrigérateur 24 heures).

Déposez les pommes de terre sarladaises à côté et la sauce en saucière ou le long du magret.