

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	60	minutes
Temps de cuisson	55	minutes
Temps de réfrigération	/	minutes

Plat

MA RECETTE

➤ viande

Magret de canard aux gnocchis de patates douces et chutney de mandarine

Il me faut

- 2 magrets de canard (250 g chaque)
- 30 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Pour les gnocchis
- 800 g de patates douces
- 150 g de farine
- 1 œuf
- 1 c à c de gingembre
- Pour le chutney
- 40 g de sucre
- 2 mandarines
- 20 grains de raisin
- 1 c de vinaigre
- 20 cl de Banyuls
-
-
-

La recette

Inciser la peau des magrets, les saisir à la poêle chaude 3 mn, peau dessous. Retourner, cuire 3mn, retourner et colorer 3 mn à nouveau. Jeter le gras. Dans un plat, peau dessous, cuire 15 mn au four préchauffé à 180° C (th6). Sortir, couvrir d'aluminium et réserver 10 mn.

Pour les gnocchis : cuire les patates 15 mn à l'eau bouillante salée. Egoutter, les écraser avec la farine, le gingembre, l'œuf, sel, poivre. En remplir une poche à douille, faire des gnocchis de 2 cm dans un plat beurré. Couvrir et cuire 15 mn au four à 150°C (th 5). Cuire les feuilles de chou à l'eau bouillante salée. Mettre 2 feuilles entre deux feuilles de papier sulfurisé, huiler et sécher 40 mn au four préchauffé à 90° (th3). Mixer le reste en purée, la sécher à feu doux, ajouter beurre, sel, poivre.

Pour le chutney : chauffer le sucre en caramel. Ajouter le raisin et les quartiers de mandarines. Déglacer au vinaigre, réduire, ajouter le jus des mandarines. Cuire 10 mn à feu doux, ajouter le Banyuls et cuire 10 mn.

Couper les magrets, disposer sur les assiettes avec le chou, les gnocchis et le chutney. Décorer de chou séché.