

Magret de Pato con Cerezas negras glaseadas



Ingrédients pour 2 personnes:

1 gros Magret de Canard.
gros Sel.
Pour les Cerises glacées au Vin de miel:
300 gr de Cerises noires bien mûres.
20 gr. de beurre.
4 cuil de Miel de Thym (*Margalef*).
1/2 à 3/4 de verre de Vin rouge de qualité.

Préparation:

- Préparation des Cerises glacés:
- Dénoyauter les cerises et réserver.
- Mettre le beurre dans une casserole sur feu moyen-élevé, et le chauffer jusqu'à obtenir un beurre de noisette.
- Ajouter les cerises et les faire revenir légèrement afin qu'elles soient bien imbibées de beurre et commencent à caraméliser leurs propres sucres.
- Ajouter le miel et chauffer pendant 3-4 minutes sur feu moyen.
- Baisser le feu et caraméliser les cerises comme des bonbons.
- Ajouter le vin, laisser évaporer l'alcool et baisser le feu à moyen.
- Laisser cuire environ 10 minutes afin que les cerises conservent leur forme et leur couleur mais restent tendres.
- Lorsque les cerises sont cuites, les retirer de la casserole.
- Réduire le glaçage et rectifier l'équilibre du vin et du miel au goût.

Préparation au Magret de Canard rôti:

- Entailler la peau du magret, faire attention de ne pas attaquer la chair. Ces entailles permettent à la chaleur de pénétrer et de cuire la viande, et du même coup la graisse fond plus facilement, en plus de lui donner une belle présentation, une fois cuite.
- Faire chauffer une poêle anti adhérente sur feu vif, sans graisse.
- Baisser le feu de moitié et y placer le magret côté peau.
- Laisser cuire à feu moyen environ 15 minutes. Pendant ce temps, nous enlevons la graisse que le magret libère.
- En fin de cuisson augmenter légèrement le feu et laisser rôtir un peu plus la peau afin qu'elle soit bien croustillante.
- Retirer la poêle du feu, retourner la viande côté chair et couvrir environ 5 minutes, la chair doit rester saignante.
- Une fois la viande reposée, couper en fines tranches, saler avec du gros sel et si on veut un peu de poivre.
- Servir recouvert des cerises glacés et de leur sauce, il n'a besoin de rien d'autre.

Conseil:

Accompagner du même vin que celui que vous avez utilisé pour le glaçage