

Magret de canard *aux Morilles du Cachemire*



Pour 2 personnes

Préparation : 15 minutes

Trempage : 1 nuit pour les morilles

Cuisson : 35 à 40 minutes

- 1 beau magret de canard
- 45 g de Mini Morilles du Cachemire
- 1 échalote
- 15 cl de fond de veau (1 c à café rase de fond de veau + eau)
- 5 cl de porto
- 7 cl de crème fraîche liquide entière ou légère
- Sel
- Poivre
- Persil (présentation)

La veille au soir ou le matin pour le soir : Faites tremper les Mini morilles de Cachemire dans un peu d'eau pour les faire gonfler.

Cuisson du magret : Incisez le côté gras du magret de canard, en veillant à ne pas atteindre la chair du magret. *Cette méthode est facultatif avec le mode de cuisson proposé ici.*

Faites chauffer une poêle (sans matière grasse). Placez le magret de canard côté peau et laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en prélevant le gras qui va fondre. *Gardez ce gras pour une autre utilisation (cuisson des pommes de terre sautées, par exemple).*

Retournez le magret et laissez cuire 6 minutes à feu moyen pour une viande "rosée". Salez et poivrez légèrement.

Conservez le magret dans une feuille d'aluminium le temps de préparer la sauce. Vous pouvez aussi le glisser au four à 60° C.

Préparez la sauce : Dans la même poêle, ajoutez l'échalote émincée. Ajoutez les Mini Morilles du Cachemire égouttées. *Vous pouvez garder un peu de jus de macération (1 cuillère à soupe).* Mouillez avec le porto, le fond de veau et éventuellement un peu de jus de macération des morilles. Laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes. *La sauce doit réduire un peu.* En fin de cuisson, délayez avec la crème fraîche liquide pendant 1 minute.

Coupez le magret en tranche et nappez avec la sauce aux Morilles de Cachemire.

Parsemez de persil ciselé.

Servez avec un écrasé de pommes de terre, un gratin de pommes, des pâtes fraîches.