



# MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU SIROP DE BAIES DE TASMANIE

DUO DE PANAIS, BILLES DE  
BLEUE D'ARTOIS ET CÈPES



PRODUIT ROUGIÉ

**Magret de canard cru frais**

## INGRÉDIENTS

© 4 personnes

· 2 magrets de canard  
crus frais

- 2 gros panais
- 6 pommes de terre «Bleues d'Artois»
- 8 cèpes bouchons
- 100g de beurre salé
- 20g de beurre doux
- 10cl de crème liquide
- 10g de sucre semoule
- 10g de mélange satay
- 10cl de sirop de baies de Tasmanie
- 15cl de fond brun
- Huile et beurre clarifié pour frire
- Sel, poivre

## LES ÉTAPES

- 1 Eplucher les panais. Tailler dans un panais quelques chips. Faire chauffer l'huile et beurre clarifié et y cuire les chips de panais. Les saupoudrer de Satay.
- 2 Couper le reste des panais en dés puis les cuire avec un peu de sel. Préparer la purée de panais avec le beurre salé, la crème, assaisonner. Filmer et garder au chaud.
- 3 Laver et faire des billes dans les «Bleues d'Artois», ajouter de l'eau, le beurre doux, le sucre semoule, assaisonner puis cuire à couvert. Réserver.
- 4 Tailler au bas du pied les cèpes et les poêler au beurre à couvert.
- 5 Mélanger le fond brun et le sirop de baie de Tasmanie. Faire chauffer le mélange pour laquer le magret. Quadriller la peau du magret, cuire en les caramélisant.
- 6 Dresser sur assiette le demi-magret, la purée, les chips et billes de pomme de terre accompagnés du jus.



**L'ASTUCE DU CHEF :**  
Ajouter de la vanille dans la purée de panais.