



## MAGRET DE CANARD ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Magret de canard grillé à la perfection, accompagné de pommes de terre sautées à l'ail dorées et fondantes, pour un plat généreux aux saveurs du Sud-Ouest Cantal, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

- **Le Magret** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Magret de canard**  
200g



**Pommes de terre nouvelles**  
300g



**Persil**  
1



**Gousse d'ail**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive, sel et poivre**  
à votre convenance

### L'ÉQUIPEMENT

2 Poêles,

### LES ÉTAPES

## ÉTAPE 1

Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en petits dés. Ecrasez la gousse d'ail.

## ÉTAPE 2

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle. Ajoutez les pommes de terre en une seule couche si possible. Salez légèrement. Couvrez avec un couvercle et laissez cuire à feu moyen-doux pendant 15 à 20 minutes : ça va permettre aux pommes de terre de cuire à cœur à la vapeur. Remuez régulièrement pour éviter qu'elles ne collent ou ne brûlent.

## ÉTAPE 3

Quadrillez la peau du magret de canard avec un couteau (en croissillons), sans entailler la chair. Salez et poivrez des deux côtés

## ÉTAPE 4

Mettez le magret côté peau dans une poêle froide, sans matière grasse. Faites chauffer à feu moyen pour faire fondre la graisse doucement (environ 6 à 8 minutes). Retirez l'excès de graisse régulièrement pour éviter que ça ne brûle. Une fois la peau bien dorée et croustillante, retournez le magret et faites cuire 2 à 4 minutes côté chair selon la cuisson désirée.

## ÉTAPE 5

Quand les pommes de terre sont tendres à cœur, retirez le couvercle, augmentez le feu à moyen-vif pour les faire dorer. Ajoutez l'ail haché dans les 5 dernières minutes, pour qu'il parfume sans brûler. Rectifiez l'assaisonnement. Vous pouvez ajouter un peu de persil en fin de cuisson.

## ÉTAPE 6

Laissez reposer la viande 5 minutes sous une feuille d'aluminium pour que les jus se redistribuent.

## ÉTAPE 7

Servez le magret découpé avec les pommes de terre. Dégustez.