

Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 30/35 min



MAGRET DE CANARD AUX POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

Un magret de canard tendre et rosé, accompagné d'une poêlée gourmande de champignons et châtaignes, servi avec des pommes de terre dorées à la graisse de canard pour une assiette chaleureuse et savoureuse aux accents d'automne.

- **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
150g



Thym
1



Echalote
1



Champignons
100g



Châtaignes cuites
80grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive, sel et poivre
à votre convenance



Beurre

L'ÉQUIPEMENT

2 Poêles, 1 plaque allant au four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Épluchez les pommes de terre et les couper en petits cubes ou en fines rondelles. Préchauffez le four à 200°C. Mélangez les pommes de terre avec un peu de graisse de canard ou d'huile d'olive, sel, poivre et thym. Enfouez sur une plaque pour 25-30 min, en les retournant à mi-cuisson.

ÉTAPE 2

Quadrillez la peau du magret, salez, poivrez. Le cuire côté peau dans une poêle froide pendant 6-8 min, à feu moyen pour faire fondre la graisse. Retirez l'excès de graisse.

ÉTAPE 3

Retournez le magret et cuire 4-5 min côté chair (plus si vous préférez bien cuit). Réservez au chaud sous du papier aluminium.

ÉTAPE 4

Faites revenir l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Ajoutez les champignons coupés, cuire 5-7 min. Ajoutez les châtaignes en morceaux et le thym. Salez, poivrez, laissez cuire encore 3-4 min.

ÉTAPE 5

Tranchez le magret. Disposez joliment avec la poêlée de champignons-châtaignes et les pommes de terre dorées. Ajoutez un peu de jus de cuisson du magret sur la viande.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une version encore plus gourmande vous pouvez rajouter de la crème à la poêlée champignons châtaignes