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



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

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 croisillons), 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.