

MAGRET DE CANARD, POIRES POCHEES

et sauce chocolat au vin de Bordeaux (par Corinne BESSE)



Préparation : 40 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 2 personnes

- 1 magret de canard du sud-ouest - 4 poires "Williams" - 300 ml de vin de Bordeaux - + 1 verre d'eau -
1 pincée de muscade moulue - 1 pincée de cannelle moulue - 1 demie étoile d'anis - 1 c.s. de miel - 30 gr
de sucre en poudre - 1 échalotte - 10 gr de beurre doux coupé en morceaux - 1 c.c. de Maïzena - 10 gr
de chocolat noir - + 10 gr de chocolat au lait - sel, poivre

1. La veille, préparez le magret en retirant le gras. Assaisonnez le avec du sel et du poivre puis emballez le dans du film alimentaire pour le réserver une nuit au frigo.

2. Dans la cuve du Cook, déposez les poires épluchées et entières, ajoutez le vin, les épices, le miel et le sucre, faites cuire en EXPERT, 15 min., Vit.0, 100°C. Les poires doivent être juste tendres. Retournez les et relancez la cuisson 15 min. puis réservez les une fois égouttées, au frais.

3. Filtrez le vin aux épices, réservez le dans un récipient.

4. Le lendemain, sortez le magret du frigo pour qu'il soit à température ambiante. Dans la cuve du Cook, mettez l'échalote épluchée et entière: EXPERT, Vit.13, 0°C. Une fois hachée, rabattez à l'aide de la spatule.

5. Ajoutez le beurre et faites revenir l'ensemble: EXPERT, 5', Vit.1A, 130°C. Ajoutez la Maïzena, la moitié du vin filtré, les 2 chocolats, 30 gr de sucre en poudre, sel, poivre et relancez 6 min., Vit.2A, 100°C.

6. Réservez la sauce dans un récipient.

7. Dans la cuve du Cook, mettez 0.5L d'eau, ajoutez le panier vapeur dans lequel vous déposez le magret toujours filmé. Lancez la cuisson VAPEUR, 6 min., 105°C. Retournez le magret et relancez la cuisson pour 6 min. toujours à la même température. (Ajustez le temps de cuisson selon si vous aimez le magret saignant ou rosé.)

8. A l'issue de la cuisson du magret, vous faites réchauffer les poires dans le panier vapeur pendant 10 min., 120°C. Pendant que les poires se réchauffe, découpez le magret en tranches. Faites le dressage.

9. Faites réchauffer la sauce au micro-ondes quelques secondes pour napper votre magret. Bonne dégustation.

Astuce du chef :

Vous pouvez utiliser la sauce pour accompagner une lotte.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Corinne BESSE