

Magret de canard rôti, patates douces et sel poivré

Le magret de canard poêlé trouve ici une finition qui change tout : la Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar apporte un croquant délicat et une empreinte aromatique boisée, florale et légèrement résineuse. Posée au dernier instant sur des tranches de magret caramélisées, elle souligne la chair rosée et la peau croustillante sans l'alourdir. Les cristaux offrent une salinité nette tandis que le Voatsiperifery prolonge la saveur du canard et crée un contraste élégant avec des patates douces rôties ou une compote acidulée. Simple et conviviale, cette recette pour quatre personnes se prépare en moins d'une heure et convient aussi bien à un dîner en semaine qu'à une table plus raffinée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 2 magrets de canard (environ 700-800 g au total)
- 600 g de patates douces, coupées en cubes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 branche de thym frais
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (facultatif)
- Poivre noir fraîchement moulu (pour cuisson)
- Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar (pour la finition)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ou de jus d'orange (facultatif pour la sauce)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez les cubes de patates douces avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre; étalez sur une plaque et rôtissez 20-25 min en remuant une fois.

Incisez la peau des magrets en quadrillage sans entailler la chair. Salez légèrement la peau et poivrez la chair.

Chauffez une grande poêle à sec sur feu moyen. Déposez les magrets côté peau; laissez cuire 8-10 min pour bien faire fondre la graisse et obtenir une peau croustillante. Égouttez l'excès de graisse si nécessaire.

Retournez les magrets et poursuivez la cuisson 4-6 min selon la cuisson désirée (4-5 min pour saignant). Retirez les magrets et laissez reposer 5-8 min sous une feuille d'aluminium.

Pendant le repos, déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique ou le jus d'orange, ajoutez le beurre, le miel et la branche de thym; faites réduire 1-2 min pour obtenir une sauce brillante.

Tranchez les magrets en biais en tranches d'environ 5 mm. Dressez les tranches sur un plat ou des assiettes chaudes avec les patates douces rôties.

Juste avant de servir, saupoudrez une petite pincée de Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar sur chaque portion pour préserver le croquant et libérer l'arôme du poivre sauvage.

Le conseil des Épices Curieuses

Ajoutez la fleur de sel au dernier instant pour garder le croquant. Écrasez-la très légèrement entre le pouce et l'index au-dessus du plat pour mieux diffuser les arômes tout en conservant des éclats.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit