

magret au thé épicé — 4 parts gourmandes, faciles

magret au thé épicé : quand la rondeur du thé noir rencontre la peau croustillante du canard. Cette recette transforme l'infusion d'Une p'tite Veillée Gourmande en une sauce brillante et épicée — pomme compotée, zeste d'orange et une pointe de réglisse — qui nappe un magret rôti pour un dîner d'hiver. La texture est chaleureuse : une peau caramélisée, une chair fondante et un jus réduit aux accents d'amande et d'anis. Simple et conviviale, elle se prépare avec des ingrédients faciles à trouver et s'adapte à une table familiale ou à une soirée entre amis. Lancez-vous dès maintenant : l'odeur qui va envahir la cuisine donne déjà envie de passer à table. Servez avec des pommes rôties et un vin rouge généreux pour sublimer l'ensemble.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 2 magrets de canard (≈800-900 g au total)
- 5 g du mélange Une p'tite Veillée Gourmande
- 400 ml d'eau pour l'infusion
- 1 pomme (type Golden), épluchée et coupée en dés
- 1 orange (zeste + 80 ml de jus)
- 1 échalote, finement hachée
- 1 cuillère à soupe de miel ou 30 g de sucre
- 30 g de beurre froid
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de fond de volaille (ou bouillon léger)
- 1 branche de thym ou 1 clou d'anis étoilé (optionnel)
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Une p'tite Veillée
Gourmande



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez une infusion concentrée: portez 400 ml d'eau à 95 °C, versez sur 5 g du mélange Une p'tite Veillée Gourmande, laissez infuser 4 minutes puis filtrez. Réservez 200 ml d'infusion et mettez le reste au frais ou réservez pour une autre utilisation.

Réduisez la sauce: dans une petite casserole, faites bouillir les 200 ml d'infusion réservée avec le jus d'orange, le miel (ou sucre) et le fond de volaille. Laissez réduire à petit bouillon jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse (environ 10-12 minutes). Filtrez si nécessaire et réservez au chaud.

Préparez les pommes: dans une poêle, chauffez une noisette de beurre et une cuillère d'huile, faites revenir l'échalote 1-2 minutes, ajoutez les dés de pomme et une pincée de sel. Laissez compoter doucement 6-8 minutes jusqu'à légère caramélisation. Réservez hors de la poêle.

Préparez les magrets: entaillez la peau en croisillons sans couper la chair, salez et poivrez côté peau et chair.

Saisissez les magrets: pochez la poêle à feu moyen-vif, posez les magrets côté peau vers le bas sans matière grasse supplémentaire pour bien rendre la graisse. Cuisez 6-8 minutes jusqu'à peau bien dorée et croustillante. Égouttez l'excès de graisse si nécessaire.

Retournez les magrets 2-3 minutes côté chair pour marquer la cuisson, puis enfournez la poêle (ou transférez dans un plat) à 180 °C pendant 6-8 minutes pour une cuisson rosée. Ajustez le temps selon l'épaisseur et la cuisson désirée.

Laissez reposer 8 minutes sous une feuille de papier aluminium, puis tranchez les magrets en biais en tranches régulières.

Réalisez la finition de la sauce: portez la réduction infusion-orange à frémissement, incorporez les dés de pommes compotées et montez la sauce hors du feu avec le beurre froid en fouettant pour obtenir un nappage brillant. Ajustez l'assaisonnement.

Nappez les tranches de magret de sauce au thé épicé, parsemez d'un zeste d'orange si désiré et servez immédiatement avec des pommes rôties, une purée ou des légumes racines.

Le conseil des Épices Curieuses

Scorez la peau sans entamer la chair et cuisez d'abord côté peau pour obtenir une belle croûte croustillante. Laissez reposer le magret avant de le trancher pour conserver les jus. Pour une sauce plus lisse, mixez et passez au chinois.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit