

Magret au Poivre Tasmanie

Magret au Poivre Tasmanie : une recette chaleureuse et gourmande pour sublimer un dîner entre amis. Le canard se pare d'une peau croustillante et d'une chair rosée, tandis que le Poivre de Tasmanie, concassé en finition, apporte ses notes boisées, fruitées et résineuses qui éclatent en bouche. La sauce courte au jus et vinaigre balsamique lie le tout par une onctuosité brillante, relevée juste ce qu'il faut. Servez ce plat pour une occasion conviviale où l'on aime partager des saveurs marquées sans complexité technique: cuisson saisie, réduction de jus et un dernier tour de moulin de baies pour la texture et l'arôme. Vous aurez un plat raffiné, simple à réaliser et parfaitement adapté aux saisons fraîches.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 2 magrets de canard (environ 800-900 g au total)
- 8 à 10 baies de Poivre de Tasmanie entières
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 100 ml de fond de veau ou jus de viande
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- Fleur de sel
- Thym frais (quelques branches)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre de Tasmanie -
Australie



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Sortir les magrets 20 minutes avant cuisson pour qu'ils perdent leur froid excessif.

Incisez la peau des magrets en quadrillage sans entailler la chair. Salez légèrement la peau des deux côtés.

Chauffez une grande poêle à sec sur feu moyen-vif. Posez les magrets côté peau et laissez fondre la graisse 8-10 minutes en pressant légèrement pour uniformiser la cuisson, jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante.

Retournez les magrets 2-3 minutes côté chair, puis transférez la poêle (ou un plat) au four 6-8 minutes pour obtenir une cuisson rosée. Sortez et laissez reposer 8 minutes sous une feuille d'aluminium.

Pendant la cuisson au four, ôtez l'excès de graisse de la poêle, gardez 1 cuillère à soupe. Faites fondre à feu moyen, ajoutez les échalotes finement ciselées et le thym, laissez suer 2-3 minutes.

Déglacez avec le vinaigre balsamique, laissez réduire 1-2 minutes, versez le fond de veau et réduisez jusqu'à consistance sirupeuse (5-7 minutes). Hors du feu, incorporez le beurre en fouettant pour monter la sauce.

Concassez grossièrement les baies de Poivre de Tasmanie au mortier ou au couteau. Tranchez les magrets en biais, nappez d'un peu de jus réduit et parsemez les baies concassées juste avant de servir pour préserver leur parfum.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez les baies au dernier moment pour préserver les arômes. Ne salez la chair qu'avant cuisson et laissez reposer le magret au moins 8 minutes pour une viande juteuse.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit