Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Magret de canard au poivre fumé

Magret au poivre fumé : imaginez un magret croustillant, sa peau caramélisée et une chair rosée qui exhale des notes boisées et légèrement braisées. Le poivre noir fumé concassé vient frotter la viande avant cuisson, apportant une attaque poivrée suivie d'une profondeur fumée qui souligne le gras élégant du canard. Accompagné de pommes de terre rôties au beurre noisette et d'une sauce au vin rouge réduite, ce plat réunit texture croustillante, jus fondant et arômes charpentés. Idéal pour un repas convivial en famille ou un dîner chaleureux, il se prépare en une heure et fait sensation dès la première bouchée : simple, généreux et résolument parfumé.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**moyen**

Ingrédients

- 2 magrets de canard (environ 350–450 g chacun)
- 800 g de pommes de terre grenaille
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre (dont 20 g pour beurre noisette)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 branches de thym
- 1 échalote finement ciselée
- 150 ml de vin rouge
- 150 ml de fond de volaille (ou bouillon léger)
- Poivre noir fumé concassé
- Sel de mer

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir fumé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Lavez les pommes de terre puis coupez-les en deux si elles sont grosses.

Dans un plat, mélangez pommes de terre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, une gousse d'ail écrasée et une branche de thym. Étalez sur une plaque et enfournez 30–35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Incisez la peau des magrets en croisillons sans entamer la chair. Salez légèrement la face chair, puis frottez la peau et les côtés avec le poivre noir fumé concassé (voir dosage).

Posez les magrets, peau vers le bas, dans une poêle froide. Chauffez à feu moyen et laissez fondre la graisse 6–8 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante. Égouttez l'excès de graisse si besoin.

Retournez les magrets 2 minutes côté chair, puis transférez la poêle au four (ou placez les magrets dans un plat) et continuez la cuisson 6–8 minutes pour une cuisson rosée. Retirez et laissez reposer 8 minutes sous une feuille de papier aluminium.

Pendant la cuisson au four, préparez la sauce: jetez l'excès de graisse de la poêle, faites revenir l'échalote 1 minute, déglacez au vin rouge et réduisez de moitié. Ajoutez le fond de volaille et laissez réduire jusqu'à consistance nappante. Montez la sauce avec 20 g de beurre hors du feu.

Tranchez les magrets, disposez sur les pommes de terre rôties, nappez de sauce réduite et ajoutez un tour de moulin de poivre noir fumé pour réveiller les arômes.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez grossièrement le poivre pour des éclats parfumés; laissez reposer le magret 8 minutes pour une viande juteuse.