Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Magret laqué Aji Amarillo-miel, purée de potimarron

Magret laqué Aji Amarillo est une promesse de contraste : la peau croustillante et le gras fondant du canard rencontrent une laque brillante, sucrée et fruitée, tandis que la purée de potimarron offre une douceur onctueuse pour tempérer la chaleur du piment. La laque mêle miel, jus d'orange et piment Aji Amarillo réhydraté pour une chaleur progressive, lumineuse et légèrement acidulée. En famille ou pour un dîner chaleureux, la recette reste simple et organisée : on prépare la purée au four pendant que le magret cuit à la poêle, puis on nappe et caramélise en fin de cuisson. Résultat : une assiette généreuse, aux textures complémentaires — croquant, moelleux, velouté — et aux arômes solaires qui invitent à se resservir.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**45 min**	**moyen**

Ingrédients

- 2 magrets de canard (≈350–400 g chacun)
- 1 piment Piment Aji Amarillo (entier et séché)
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 100 ml de jus d'orange frais (≈1 orange)
- 1 cuillère à soupe de sauce soja (ou tamari)
- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote
- 800 g de chair de potimarron (ou un potimarron moyen)
- 30 g de beurre + 10 g pour la purée
- 100 ml de crème liquide ou lait (ou alternative végétale)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- quelques brins de coriandre ou de persil pour servir (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Aji Amarillo - Piment entier et séché

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare le piment: toaste-le 6–8 secondes dans une poêle sèche à feu moyen pour réveiller les arômes, puis plonge-le 15–20 minutes dans de l'eau tiède pour réhydrater. Égoutte.

Pendant la réhydratation, coupe le potimarron en gros cubes (garde la peau si elle est propre), mélange avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Étale sur une plaque et rôtis 30–35 min à 200°C jusqu'à tendreté.

Pendant que le potimarron rôtit, prépare la laque: hache l'échalote et l'ail, mixe le piment réhydraté avec le miel, le jus d'orange, la sauce soja, l'ail et l'échalote jusqu'à obtenir une sauce lisse. Goûte et corrige sel/acidité.

Finition de la purée: mixe le potimarron rôti avec 30 g de beurre et 100 ml de crème jusqu'à obtenir une texture lisse et soyeuse. Rectifie l'assaisonnement et garde au chaud.

Prépare les magrets: incise la peau en quadrillage sans entamer la chair, sale et poivre côté peau et chair. Chauffe une poêle lourde sans matière grasse, pose les magrets côté peau et laisse fondre la graisse 8–10 min à feu moyen, jette l'excès de graisse si besoin.

Retourne les magrets et cuits 4–5 min côté chair pour une cuisson rosée (ajuste selon préférence). Égoutte la graisse, baisse le feu.

Nappe les magrets de laque en plusieurs touches: badigeonne, laisse caraméliser 1–2 min, nappe encore et éteins le feu. Laisse reposer 5 min sous une feuille d'aluminium.

Tranche les magrets en biais, dispose sur la purée de potimarron et arrose d'un peu de laque restante. Parseme coriandre ou persil si souhaité et sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Toaster très brièvement le piment à sec avant réhydratation pour intensifier ses arômes. Ne jette pas la graisse du magret trop tôt: un peu peut parfumer la purée. Laisse reposer le magret 5 minutes pour une viande plus juteuse.