LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Magret de canard rôti, réduction Un p'tit Noël féérique & clémentines

Magret de canard rôti nappé d'une réduction parfumée à l'infusion Un p'tit Noël féérique : une idée festive et chaleureuse pour un repas d'automne ou d'hiver. Le magret reste rosé, sa peau croustillante apporte du contraste, tandis que la réduction au rooibos, vanille et épices enveloppe la viande d'une sauce légèrement sucrée et épicée. Les clémentines rôties complètent l'ensemble par leur acidité douce et leur jus caramélisé. C'est un plat qui se prépare sans complications, qui sent bon les épices de fête et qui fonctionne très bien pour un dîner en famille ou entre amis. En cuisine, l'infusion sert à la fois de base pour le glaçage et pour parfumer les fruits rôtis, sans masquer la belle saveur du canard.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**30 min**	**moyen**

Ingrédients

- 2 magrets de canard (environ 700–800 g au total)
- Sel fin et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 6 clémentines (4 pour rôtir, 2 pour servir)
- 150 ml de vin rouge (ou 150 ml de fond de volaille léger)
- 200 ml de bouillon de volaille ou d'eau
- 150 ml d'infusion concentrée d'Un p'tit Noël féérique (voir dosage)
- 1 cuillère à soupe de miel liquide ou de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 branche de thym frais (facultatif)
- Poivre noir fraîchement concassé

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Un p'tit Noël féérique

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare l'infusion concentrée: fais infuser 12 g (≈2 c. à s.) d'Un p'tit Noël féérique dans 250 ml d'eau frémissante pendant 8 minutes, filtre et réserve 150 ml pour la sauce.

Incise la peau des magrets en losange sans entailler la chair; sale généreusement côté peau et poivre côté chair.

Porte une poêle froide à feu moyen, pose les magrets côté peau, laisse cuire 8–10 minutes pour bien rendre la graisse et obtenir une peau croustillante. Égoutte l'excès de graisse si besoin.

Retourne les magrets, saisis 2 minutes côté chair puis enfourne 6–8 minutes à 180 °C pour obtenir un magret rosé (ajuste selon l'épaisseur). Laisse reposer 6–8 minutes sous une feuille de papier aluminium.

Pendant la cuisson au four, rôtis les clémentines: coupe 4 clémentines en deux, dispose-les côté coupé dans une poêle chaude avec une noisette de beurre, saupoudre d'une cuillère à café de sucre si tu veux caraméliser, arrose d'une cuillère à soupe d'infusion d'Un p'tit Noël féérique et laisse confire 6–8 minutes.

Prépare la réduction: déglace la poêle des magrets avec le vin rouge, ajoute le bouillon, 150 ml de l'infusion concentrée, le miel et le vinaigre balsamique. Porte à ébullition puis réduis à feu moyen jusqu'à consistance sirupeuse (8–10 minutes). Ajoute le beurre froid hors du feu et émulsionne pour lier la sauce.

Goûte et rectifie: ajoute sel, poivre et une pointe d'infusion si tu veux plus de parfum. Si la sauce est trop acide, allonge d'une cuillerée de miel.

Tranche les magrets en biais, nappe de réduction chaude, dispose les demi-clémentines rôties autour et termine par un tour de poivre concassé et une branche de thym.

Serre immédiatement avec un accompagnement simple (épeautre, purée douce de céleri ou légumes rôtis) pour absorber la sauce.

Le conseil des Épices Curieuses

Laisse reposer le magret 6–8 minutes après cuisson pour que les jus se répartissent. Pour une peau ultra-croustillante, commence toujours la cuisson à froid sur peau. Si la réduction épaissit trop, rallonge avec un peu d'eau chaude ou de bouillon.