LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Magret de canard laqué au kaloupilé & purée de potimarron

Magret de canard laqué au kaloupilé s’invite à table pour une sensation automnale riche et parfumée. Le croquant de la peau caramélisée, la tendre chair rosée et la pointe acidulée du citron vert dialoguent avec la fragrance verte et légèrement citronnée des feuilles de curry. La purée de potimarron, onctueuse et relevée d’une infusion douce de kaloupilé, apporte chaleur et douceur tandis que le glaçage miel-citron sublime le magret. C’est un plat de fête simple à préparer à la maison, parfait pour un dîner en famille ou un repas convivial où les parfums prennent toute leur place. Tu vas aimer l’équilibre entre texture fondante et laque brillante, accessible même en cuisine quotidienne.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 2 magrets de canard (≈350–400 g chacun)
- 600 g de chair de potimarron, coupée en cubes (poids net)
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 120 ml de crème liquide ou lait entier
- 6 feuilles de kaloupilé (feuilles de curry) entières
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de sauce soja claire
- 1 citron vert (zeste + 1 cuillère à soupe de jus)
- 1 petit morceau de gingembre frais (≈15 g), râpé
- 2 gousses d’ail écrasées
- Sel de mer et poivre du moulin
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)
- Quelques brins de coriandre fraîche pour servir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Kaloupilé ou Feuilles de curry en feuille entière

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160 °C. Mets une casserole d’eau à bouillir pour le potimarron.

Pique la peau des magrets en losanges sans entailler la chair. Sale légèrement et poivre.

Fais chauffer une poêle lourde sans matière grasse. Pose les magrets côté peau et fais fondre la graisse 8–10 min à feu moyen, jusqu’à une peau bien dorée et croustillante.

Pendant ce temps, plonge les cubes de potimarron dans l'eau bouillante salée et fais cuire 18–20 min jusqu’à tendreté.

Pendant que la peau dore, prépare le glaçage: dans une petite casserole mélange miel, sauce soja, zeste et jus de citron vert, gingembre et 2 feuilles de kaloupilé. Chauffe doucement 3–4 min pour infuser puis retire les feuilles et garde le glaçage au chaud.

Verse la majeure partie de la graisse rendue (garde 1 cuillère à soupe) puis saisis rapidement la face chair 1–2 min. Badigeonne un peu de glaçage, puis enfourne 6–8 min pour une cuisson rosée (ajuste selon goût).

Laisse reposer les magrets 8–10 min sous une feuille d'aluminium avant de les trancher finement.

Pendant le repos, égoutte le potimarron. Chauffe la crème avec 4 feuilles de kaloupilé à feu doux 5–7 min pour infuser, sans bouillir. Retire les feuilles puis verse la crème parfumée sur le potimarron.

Écrase le potimarron avec le beurre, un peu de cannelle si tu aimes, sel et poivre. Ajuste la texture avec un filet de lait ou d’eau de cuisson si nécessaire jusqu’à obtenir une purée onctueuse.

Remets à chauffer rapidement le glaçage si besoin. Tranche les magrets, nappe légèrement de glaçage et dispose sur un lit de purée.

Pour le service, ajoute éventuellement quelques feuilles de coriandre et un filet de jus de citron vert. Accompagne d’un légume vert vapeur ou d’une salade acidulée pour alléger l’ensemble.

Récupère et conserve la graisse de canard pour dorer des légumes ou parfumer une poêlée.

Le conseil des Épices Curieuses

Fais infuser les feuilles de kaloupilé dans la crème à feu doux et retire-les avant de mixer: ça donne une purée aromatique sans morceaux. Pour une peau extra-croustillante, sèche bien les magrets au papier absorbant avant cuisson.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit