

Rôtis de magrets de canard

cuisson 1h

Ingrédients pour 8 personnes.

- 4 magrets de canard de 450 g
- 6 navets
- 200 g de champignons frais
- 1 grosse échalote
- 30 g de beurre
- 10 cl de porto
- 40 cl de bouillon de volaille
- 1 C à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de thym frais et du romarin
- 1 c à café de piment d'Espelette si vous aimez
- Sel, poivre et moutarde.
- Ficelle de cuisine

Nettoyez les champignons, coupez-les en morceaux, épluchez et émincez l'échalote et faites cuire le tout dans 10 g de beurre, salez et poivrez.

Hachez-les au couteau avec 2 cuillères à soupe de thym et de romarin finement ciselé. Ajouter le piment d'Espelette.

Pendant ce temps, précuisez à l'eau bouillante salée les navets épluchés et coupés en morceaux 10 mn.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).

Entaillez le gras des canards avec un couteau bien aiguisé. Étalez un peu de moutarde puis la farce aux champignons sur les faces sans gras de 2 magrets, recouvrez-les d'un autre magret, peau à l'extérieur et ficelez-les bien serrés. Posez les dans un plat côté peau. Arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez. Mettre au four.

Au bout de 20mn environ retirez le plat du four et enlever la graisse liquide.

Égouttez les navets et mettez-les dans le plat de cuisson avec, le porto, le bouillon de volaille. et les rôtis de magrets que vous aurez retournés. Remettez au four pour 20 mn à nouveau.

Quand les rôtis sont cuits, (ils seront alors rosés) sortez-les du plat de cuisson ainsi que les navets et réservez au chaud.

Déglacez les sucs de cuisson avec le porto et le bouillon que vous laisserez cuire dans une casserole, durant 10 mn avec les navets. Incorporez ensuite 20 g de beurre, mélangez bien.

Servez la viande tranchée, entourée des navets confits, le tout nappé de sauce. Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de céleri, d'une purée de carottes ou de haricots verts.