Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Magret de canard aux cerises et Kriek, jeunes carottes confites et gâteau de pomme de terre

Ingrédients

400 gr de pommes de terre Nicolas , 2 beaux magrets de canard de 350 grammes, 25 cl de Kriek Boon, 1 grand bocal de griottes au jus, 1 botte de jeunes carottes , 50 cl de fond de canard, 25 gr de sucre, 250 gr de beurre, Huile d'olive, Ail, Sel, Poivre, Sucre, Fécule de pomme de terre,

Préparation

Préparer un beurre clarifié avec 100 gr de beurre.
Éplucher et laver les pommes de terre. Les émincer finement en tranches. Les mettre dans un saladier, saler et poivrer, ajouter deux cuillerées à soupe de beurre fondu. Bien mélanger.
Sur une plaque à four garnie de papier sulfurisé, chemiser en forme de rosace le fond de 4 emporte-pièces de 10 cm de diamètre avec les tranches de pommes de terre. Badigeonner la couche de pomme de terre de beurre fondu et d'huile d'olive. Saler et poivrer. Recommencer l'opération au moins trois fois pour avoir un peu d'épaisseur. Enfourner dans un four préchauffé à 180 C° pour 20 minutes. Dès que les rosaces sont cuites, diminuer la température du four à 50 C° et laisser les rosaces jusqu'au service.
Nettoyer les carottes. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et glacer les carottes. Mouiller à 1/2 hauteur d'eau, ajouter le sucre. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.
Mélanger 2/3 de jus des cerises et la Kriek dans un poêlon et faire réduire de 2/3. Ajouter ensuite le fond de canard, le sel, le poivre et le sucre et poursuivre la cuisson 10 minutes sur feu doux. Lier la sauce avec la fécule de pomme de terre puis ajouter les cerises. Réserver au chaud.
Inciser la graisse des magrets de canard.
Chauffer une poêle à blanc, et y poser les magrets de canard côté graisse. Laisser fondre doucement la graisse. Débarrasser la graisse et cuire les magrets 3 à 4 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Laisser reposer dans du papier alu jusqu'au dressage.
Dresser la rosace de pommes de terre sur les assiettes. Couper les magrets de canard en tranches, les dresser en éventail et napper de sauce à la Kriek et cerises.

Notes :