

## MAGRET DE CANARD EN CROUTE, POELEE DE GIROLES ET POMME VAPEUR, SAUCE AIGRE DOUCE.



Pour 6 personnes, il vous faut :

- > 3 magrets de canard
- > 6 pommes de terre
- > 300 g de girolles (fraîches ou surgelées)
- > 100 ml de vinaigre balsamique
- > 300 ml de fond de veau
- > 50 g de cerneaux de noix
- > 50 g de chapelure
- > 50 g de beurre
- > 50 g de mie de pain
- > 3 brins de persil
- > 3 gousses d'ail

Coupez les magrets en deux et assaisonnez-les. Quadrillez la peau à l'aide d'un couteau et faites revenir les morceaux dans une sauteuse bien chaude 2 à 3 minutes de chaque côté. Retirez les magrets et réservez-les dans un plat en le recouvrant avec du papier aluminium. Otez le surplus de gras de la sauteuse et déglacez-la avec le vinaigre balsamique en veillant à bien décoller les sucs à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez réduire au 2/3 (le vinaigre devient sirupeux) et ajoutez le fond de veau. Mélangez bien et réservez.

Broyez la mie de pain avec la chapelure et les cerneaux de noix. Travaillez le beurre en pommade et incorporez-le à la préparation. Réservez.

Hachez le persil avec les gousses d'ail. Faites revenir vos girolles dans un filet d'huile et ajoutez la persillade en fin de cuisson. Faites cuire vos pommes de terre à la vapeur.

Récupérez le jus rendus par les magrets et ajoutez-le à la sauce. Commencez à la réchauffer ainsi que les pommes de terres et les champignons. Etalez le mélange chapelure/mie/noix/beurre sur les magrets (côté peau) et les remettre au four th. 7 pendant 15 minutes pour finir la cuisson et 1 minute sous le grill.

Servez aussitôt avec les girolles, la pomme vapeur et un beau filet de sauce.

*[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)*

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>