

Magret de canard Rossini sauce aux fruits rouges

Ingrédients pour 6 pers:

4 magrets de canard
3 tranches de foie gras de canard frais

Sauce aux fruits rouges :
40cl de vin rouge (pinot noir pour moi)
30g de sucre
30g de beurre
120g de fruits rouges surgelés

Faites chauffer le vin avec le sucre et laissez réduire jusqu'à obtenir 20cl. Ajoutez le beurre et fouettez. Ajoutez les fruits rouges et réservez au chaud.

Étalez un des magrets côté peau en dessous. Disposez les tranches de foie gras coupées en deux dans le sens de la longueur et recouvrez avec un deuxième magret. Ficelez le tout. Faites dorer 10 minutes chaque côté dans une poêle et passez au four à 210° pendant 15-20 minutes selon la cuisson que vous souhaitez.