



## **MAGRETS DE CANARD SAUCE CAFE – PUREE DE PATATES DOUCES**

**pour 4 personnes**

**2 magrets de canard - 8 échalotes - 1 càs d'huile de pépins de raisin - 15cl de vin de Cahors - 2 càs de miel d'acacia - 2 càs café corsé - sel - poivre –**

**Fendre la peau des magrets en biais, en croix à l'aide d'un couteau. Saler et poivrer la chair et la peau. Peler les échalotes, les mettre dans une petite poêle avec l'huile. Les laisser fondre doucement, ajouter 1càc d'eau, saler, remuer et laisser mijoter 20min.**

**Dans une sauteuse, sur feu doux, mettre les magrets côté peau contre le fond. Couvrir et laisser cuire 10min. Retirer le gras, n'en conserver que la valeur d'une cuillère à soupe. Cuire côté chair les magrets 3 min. Couvrir. Réserver.**

**Dans une petite casserole, verser le vin. Le laisser réduire jusqu'à 10cl. Verser le miel et le café. Cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse (*attention surveillez bien*).**

**Verser la sauce sur les magrets ainsi que les échalotes. Les couper en tranches épaisses et les répartir dans les quatre assiettes. Verser les échalotes, le jus. Servir.**

**La purée de patates douces :**

**400g de patates douces - 10cl crème liquide entière - sel - poivre - 1 pincée de muscade moulue –**

**Peler et couper en cubes les patates douces. Faire cuire à l'eau bouillante salée. Passer au moulin à légumes avec la crème liquide, saler, poivrer et muscader.**