

# Magret de canard au foie gras



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 magrets de canard
- 500 g de crème fraîche
- 200 g de foie gras cuit
- ½ bouillon cube de volaille
- 3 cuillères à soupe de cognac
- sel, poivre

## ✓ Préparation :



Coupez le foie gras en petits dés. Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche avec les dés de foie gras et le bouillon cube émietté, à feu doux. Mélangez de temps en temps au fouet en veillant à ne pas faire bouillir la crème.

Quand les morceaux de foie gras sont fondus, mixez la sauce au blender pendant 1 minute, pour qu'elle devienne bien onctueuse. Réservez.

Préchauffez le four à 100°C.

Striez la peau des magrets. Faites-les cuire pendant 10 minutes côté peau dans une poêle bien chaude en enlevant le gras fondu de temps en temps. Salez et poivrez. Retournez les magrets côté chair et prolongez la cuisson de 5 minutes. Enlevez la peau des magrets et découpez-les en fines tranches. Réservez dans le four chaud.

Versez la sauce au foie gras dans une casserole. Ajoutez le cognac et réchauffez à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez les tranches de magret arrosées de la sauce au foie gras.

Vous pouvez accompagner ce plat de pâtes fraîches et d'un confit d'oignons rouges.

www.audalacuisine.com