

# Magrets de canard et foie gras en rôti...



**Ingrédients pour 3 rôtis d'environ 1 kg chacun :**

- 6 beaux magrets de canard
- 1 foie gras de canard cru (600 g environ)
- QS de tranches fines de lard fumé
- sel fin de Guérande
- poivre 5 baies (au moulin)



Préparer tous les ingrédients et les accessoires nécessaires : gants , ficelle de cuisine, planche à découper, grand couteau (Santoku pour moi) pichet d'eau bouillante, papier essuie-tout. Mettre les gants pour manipuler le foie gras. Poser le foie gras frais sur la planche à découper, aplatir le plus possible sans l'abimer. Tremper la lame du couteau dans l'eau bouillante, essuyer et réaliser 3 escalopes de foie gras. Réserver. Placer les magrets "face gras et peau" vers la planche.



Saler et poivrer les faces "chair de canard", poser 1 escalope de foie gras sur 1 et fermer comme un sandwich.



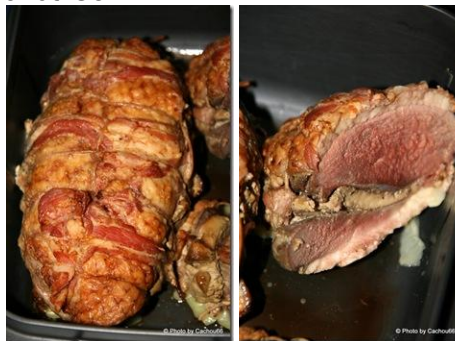
Barder de lard fumé. Ficeler comme un rôti. ( méthode ici: <http://chefsimon.com/ficeler.htm>)



Placer les rôtis dans un plat à rôtir, filmer et placer au frais, le foie gras à température ambiante à présent doit refroidir pour fondre le moins possible lors de la cuisson.



Préchauffer le four à 210°C - th 7. Enfourner les rôtis en le posant sur la grille du four, placer dessous la lèchefrite remplie d'eau. Cuire le rôti 35 min.



En fin de cuisson, éteindre le four et laisser les rôtis dans le four fermé environ 10 min(il doit impérativement rester de l'eau dans la lèchefrite, si besoin en remettre bouillante).

Égoutter les rôtis qui ont rendu leur gras. Trancher comme un rôti traditionnel.

J'avais accompagné ce rôti d'un flan de poireau et d'une poêlée de pommes et figues aux épices (billets précédents).



Les morceaux de magret fondent en bouche et ont une saveur délicate de foie gras, celui ci cuit comme je l'aime. Un échange étonnant entre les 2. Vraiment délicieux...

*Les photos des tanches et du rôti cuit ont été prises le lendemain d'où la couleur mat des tranches (pas le temps de faire les photos-blog en famille)*