

## MAGRETS DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET AU COULIS DE FRAMBOISE AU VINAIGRE

Recette proposée par: **Brigitte et Thierry FILIPPI LA HAIE GOURMANDE**



### **Ingrédients :**

2 magrets de canard  
15 cl de vinaigre de framboise  
1 c à s de coulis de framboise au vinaigre (N°2)  
sel, poivre

2 patates douces  
persil plat ou coriandre

Préparation : 15 mn environ  
Cuisson : 15 mn environ



### **Préparation :**

1- Epluchez et coupez les patates douces en cubes. Plongez les dans l'eau bouillante légèrement salée.

2- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle, pas trop chaud et déposez les magrets de canard dedans. Faites cuire côté peau environ 5 minutes, enlevez le surplus de graisse qui fond. Retournez les magrets sur l'autre face quelques instants puis retournez à nouveau. La cuisson ne doit pas excéder 15 minutes.

Mettez les magrets de côté, coupez les en tranches puis réservez les au chaud .

3- Enlevez le surplus de graisse qui a fondu dans la poêle .Déglacez les sucs avec le vinaigre de framboise, puis ajoutez le coulis et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse.

4- Pendant ce temps, écrasez la purée, ajoutez quelques brins de persil, si nécessaire sel et poivre.

5-Placez les magrets sur une assiette chaude de préférence et nappez de sauce. Disposez la purée.

*Bon Appétit*

**Variantes :** Cette recette peut se faire avec une déclinaison au cassis ou à la caseille . Les purées de panais et céleri sont aussi un excellent accompagnement.

La Haie Gourmande  
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

[lahaiegourmande@wanadoo.fr](mailto:lahaiegourmande@wanadoo.fr) [www.lahaiegourmande.fr](http://www.lahaiegourmande.fr)