

Magret de Canard Grillé, sauce au chocolat noir, potiron rôti et Chou Romanesco

Pour 4 Personnes

- 3 Magrets (1 pour la sauce)
- 1 chou Romanesco
- 1/4 d'un Potiron
- 25g de beurre
- Thym
- Huile d'Olive
- Pointe de Miel

Pour la Sauce:

- 1 magret sans la peau
- 25 cl de porto
- 1 échalote
- 35cl de vin Rouge
- 3 carré de chocolat noir pour pâtisserie
- 1 cc fond de veau

Chou Romanesco

Oter les sommités du chou, et les blanchir dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce que le couteau perce facilement le légume. Puis les plonger dans de l'eau glacée pour conserver la couleur et la fraîcheur. Egoutter.

Potiron

Enlever la peau du potiron, tailler à votre gout (losange, carré, cercle en emporte pièce). Faire revenir dans un peu de beurre et d'huile d'olive à peine frémissante. quand le couteau traverse le légume vous pouvez assaisonner, sel, poivre, et herbes de Provence, ainsi qu'un peu de Miel.

La Sauce:

dégraisser un magret et le tailler grossièrement en dés, bien saisir et colorer à feu vif avec les échalotes emincées avec un peu d'huile, baisser le feu et laisser encore saisir. Déglacer au porto, laisser réduire quelques minutes, ajouter le fond de veau et de l'eau, laisser réduire et épaissir.

Passer la sauce au chinois. Au dernier moment, faire réchauffer la sauce, puis hors du feu rajouter les carrés de chocolat noir petit à petit, jusqu'à ce que le gout de chocolat soit suffisamment prononcé. Ne plus porter la sauce à ébullition

Magret:

Moulin de Clotte Cuvée Vieilles Vignes

Oter les parties nerveuses et tendineuses du magret. Saler puis Saisir le magret entier coté peau, sans matière grasse feu moyen vif, (7 sur plaque a induction). Réserver si besoin le temps de préparer les accompagnements. Remettre le Magret en cuisson sur poêle chaude coté chair. Laisser cuire selon vos goûts (saignant, a point etc). Laisser reposer quelques minutes puis découper et servir avec les accompagnements selon votre inspiration.