

## **MAGRET DE CANARD SAUCE MORILLES**

(environ 350 g pour 2 personnes)

**Cuisson poêlée** : saler et poivrer le magret des deux côtés. Saisir 2 mn, côté gras préalablement quadrillé au couteau. Retourner le magret et cuire 5 mn côté chair.

**Cuisson au four** : Préchauffer le four 10 mn. Installer le magret côté gras dessus. Saisir 5 mn à 200° et terminer la cuisson 10 mn à 170°.

Dans les deux cas, laisser reposer le magret 5 mn avant de le trancher, en diagonale, en tranches fines. Les napper de cette sauce. Peut se servir accompagné d'un gratin dauphinois.

## **sauce aux morilles**

### **INGREDIENTS**

- 20 g de morilles déshydratées
- 30 cl de crème liquide entière
- 20 cl de vin rouge
- 1 c à café de fond de veau
- oignon
- thym et laurier
- sel et poivre
- beurre
- maïzena

Réhydrater les morilles en les faisant bouillir deux fois dans de l'eau, afin d'enlever le sable qu'elles pourraient contenir. Conserver le jus de la deuxième infusion.

Faire revenir au beurre, l'oignon finement haché et les morilles coupées en morceaux.

Mouiller avec le vin rouge, ajouter une feuille de laurier, un petit brin de thym et le fond de veau.

Faire réduire, enlever le thym et le laurier, ajouter le jus des morilles et faire réduire à nouveau.

Ajouter la crème, porter à ébullition 1 mn environ et lier à la maïzena préalablement diluée dans un peu d'eau.

Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Si vous avez trop lié votre sauce, ajouter un peu de lait ou de crème pour la diluer.

## **crème aux morilles**

### **INGREDIENTS**

- 20 g de morilles déshydratées
- 30 cl de crème liquide entière
- 4 cl de cognac
- ¼ d'oignon
- 1 petit brin de thym
- sel et poivre
- beurre
- maïzena

Réhydrater les morilles en les faisant bouillir deux fois dans de l'eau, afin d'enlever le sable qu'elles pourraient contenir. Conserver le jus de la deuxième infusion.

Faire revenir au beurre, l'oignon finement haché et les morilles coupées en morceaux.

Flamber au cognac.

Ajouter la crème fraîche et le brin de thym. Faire frémir 2 mn.

Lier à la maïzena. Retirer le thym et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter une noisette de beurre avant de servir et remuer énergiquement avec une spatule.

Sert aussi pour les viandes blanches.