MAGRETS DE CANARD À LA PURÉE DE POTIRON AUX ÉPICES

INGRÉDIENTS

- Magrets de canard
- 1kg de potiron
- 50g de beurre
- 1 pincée de « 4 épices » °
- 10 brins de ciboulette
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Découper la chair du potiron en petits dés. Saler, poivrer et les fairecuire à feu couvert 20mn.

La chair va se réduire en purée. S'il reste du jus, le faire s'évaporer. Ajouter le « 4 épices » et le beurre restant.

Pendant la cuisson du potiron, entailler la peau des magrets. Les poser côté peau sur une poêle à feu doux. Jeter la graisse fondue au fur et à mesure.

Quand la peau est devenue fine et dorée, faire colorer l'autre face à feu vif.

Servir chaud avec la purée de potiron épicée, parsemée de ciboulette ciselée.

° Le « 4 épices » est un mélange français réputé et connu dans le monde entier, alliant clous de girofles, noix de muscade, cannelle et poivre. On y trouve parfois du gingembre. Ses arômes ressemblent à ceux du piment de la Jamaïque.