

Magret de canard, purée de potimarron au beurre noisette et gremolata persil noisettes

*Pour 2 personnes, à consommer avec un vin rouge type **Le Faîte Saint Mont**.*

Ingrédients

1 magret de canard
1 petit potimarron
100 g de beurre
1/2 botte de persil
1 poignée de noisettes
De l'huile d'olive
De la fleur de sel et du poivre

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, pendant ce temps, lavez, séchez et coupez le potimarron et gros morceaux.

Surveillez le beurre et lorsqu'il est légèrement bruni et qu'il sent la noisette, laissez-le refroidir hors du feu.

Faites cuire les morceaux de potimarron dans de l'eau bouillante salée avec une feuille de laurier jusqu'à ce qu'ils soient très tendres, entre 15 et 25 minutes.

Versez le beurre noisette dans un bol, en retenant au fond de la casserole les impuretés.

Passez le potimarron au presse purée, puis ajoutez le beurre noisette.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre et réservez.

Pour la gremolata, effeuillez et détaillez le persil finement, puis concassez les noisettes, et mélangez ces ingrédients dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de fleur de sel et de poivre.

Quadrillez le magret, et procédez à sa cuisson dans une poêle chaude sans ajouter de matières grasses, la face peau en premier.

Quand elle est bien dorée, retournez le magret et continuez la cuisson 5 minutes maximum, la viande doit être rosée à cœur.

Laissez le magret refroidir 5 minutes sur une planche avant de le détailler en lamelles.

Dressez la purée dans des assiettes, ajoutez les tranches de magret, puis quelques cuillères de gremolata. Un dernier filet d'huile d'olive, et de fleur de sel avant de servir.

