

# MAGRET DE CANARD AUX CÈPES POÊLÉS

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 magret de canard
- 200 g de cèpes
- 30 g de cèpes séchés (en option)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 botte de persil
- 1 verre de porto, de madère ou de vin rouge
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 c.a.c de fond de veau en poudre
- un peu de noix de muscade
- sel
- poivre noir



## Instructions :

1. Préparez vos cèpes, coupez-les, et mettez vos cèpes séchés à réhydrater (si vous en avez).
2. Dans une poêle chaude, déposez votre magret côté peau, 7 minutes environ à feu moyen-fort. Puis retournez-le et faites cuire à nouveau 7 minutes. Salez et poivrez et réservez-le environ 15 minutes dans un endroit tiède (un four tiède éteint par exemple).
3. Dans la même poêle, débarrassée de l'excédent de gras, faites dorer l'ail et l'échalote quelques instants, puis ajoutez les cèpes frais. Ajoutez éventuellement les cèpes séchés réhydratés.
4. Déglacez avec un peu de porto, et éventuellement un peu de jus de réhydratation des cèpes. Ajoutez un peu de fond de veau en poudre et mélangez bien, puis laissez mijoter une minute.
5. Ajoutez la crème et laissez réduire quelques instants jusqu'à ce que la sauce ait un peu épaissi. Assaisonnez avec la noix de muscade.