



# Magret en croûte de noix du Périgord

**Ingrédients :** Pour 6 personnes

- ◆ 3 magrets de canard
- ◆ 100 g de cerneaux de noix du Périgord
- ◆ 400 g de cèpes
- ◆ 800 g de pommes de terre
- ◆ 50 g de mie de pain 50 g de chapelure
- ◆ 100 g de beurre Huile de noix Vinaigre balsamique
- ◆ Ail rose Persil
- ◆ Sel Poivre

## Préparation :

Dégraissier légèrement en parant les magrets. Faire sauter les magrets côté peau, puis côté chair. Les garder saignants.

Réaliser une croûte à base de beurre mou, chapelure, pain de mie et cerneaux de noix hachés. L'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé (1cm d'épaisseur). La mettre au congélateur pour la faire durcir. Détailler la croûte de noix à la taille des magrets et la poser côté peau. Passer au gril du four pour colorer la croûte et finir la cuisson des magrets si nécessaire.

Détailler les cèpes en lamelles, ajouter le persil ciselé et l'ail haché. Faire revenir au beurre puis parfumer à l'huile de noix.

Peler les pommes de terre et les tailler en chips, les déposer en rosaces sur du papier sulfurisé. Badigeonné du gras de canard fondu. Mettre au four 150° 15 mn. Réduire le vinaigre au 2/3 puis l'incorporer au beurre. Déposer sur une assiette chaude le magret accompagné de la poêlée de cèpes et de rosaces de pommes de terre.

Déposer un peu de sauce aigre-douce dans l'assiette.