



# Magret de canard flambé au cognac

**Ingrédients :** pour 4 personnes

- ◆ 2 magrets de canard
- ◆ 350 g de quetsches
- ◆ 10 g de beurre 10 cl de crème fraîche
- ◆ 10 cl de crème fleurette
- ◆ 2 c.s. de cognac
- ◆ 1 pincée de gingembre en poudre
- ◆ 1 pincée de poivre de Cayenne
- ◆ Sel Poivre

## Préparation :

Retirer la peau des magrets et les émincer en lanières.

Laver les quetsches, les dénoyauter et les couper en deux.

Faire fondre la peau des magrets à sec pendant quelques minutes puis réserver-la.

Dans la graisse obtenue, faire revenir les magrets 3 mn de chaque côté.

Les retirer de la poêle et les réserver dans du papier aluminium.

Jeter la graisse de cuisson et dans la même poêle faire revenir les quetsches dans du beurre

jusqu'à ce qu'elles aient rendu un peu de jus (elles restent fermes).

Ajouter alors les magrets et le jus qui s'en est échappé. Arroser de cognac et faire flamber 3 secondes

puis couvrir.

Déglacer la poêle avec les crèmes. Saler et poivrer la sauce obtenue.

Découper les magrets en fines tranches.

Répartir dessus les lanières de peau rôtie.

Servir avec la sauce présentée à part et des pommes de terre sautées accompagnées d'une salade.