

MAGRET de canard,

pleurotes glacés au vin rouge

4 personnes
 4 magrets de canard
 60 g de beurre
 500 g de pleurotes
 (ou champignons de Paris)
 1 oignon jaune
 2 gousses d'ail
 50 cl de fond brun de volaille
 30 cl de vin rouge
 3 branches de thym
 Sel, Poivre

Quadrille la graisse des magrets. Fais-les revenir côté gras sans matière grasse pendant 8 min. Retourne-les et prolonge la cuisson pendant 6 min côté chair pour obtenir une cuisson rosée. Réserve au chaud pendant 15 min. Sale et poivre. Epluche et hache l'oignon et l'ail. Coupe la base du pied des pleurotes et brosse-les avec un pinceau humide pour en extraire la terre et les impuretés. Fais-les revenir avec 1 noix de beurre dans une poêle pendant 6 min. Débarrasse les champignons et mets-les de côté. Verse dans la poêle l'oignon, l'ail et le thym et fait revenir pendant 5 min. Déglace au vin rouge et au fond brun. Fais-réduire la sauce afin qu'elle devienne nappante. Ajoute les champignons précuits et 50 g de beurre. Fais-mijoter tout doucement pendant 5 min. Servir les magrets avec les champignons et la sauce

