



Magret de canard aux figues fraîches



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 magrets de canard
3 décilitres de porto
1 poignée de feuilles de basilic (hachées)
beurre (kerrygold)
6 figes fraîches (coupées en deux)
100 ml de vin rouge (languedoc terre eulalie)
400 ml de bouillon de poule (ou de bœuf, Bon Fond bio)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Entaillez la peau des magrets de canard en croillons. Arrosez les deux faces de porto. Salez et poivrez. Insérez le basilic dans les entailles et réservez à température ambiante pendant 30 minutes.
- 2.** Portez le reste de porto à ébullition. Faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 cuillères à soupe.
- 3.** Dans une poêle, faites chauffer le beurre avant d'y faire revenir les figes pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Transvasez-les dans un plat, et gardez au chaud.
- 4.** Faites fondre une noisette de beurre dans cette même poêle. Faites-y dorer les magrets de canard côté peau. Répétez l'opération pour l'autre face. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant environ 10 minutes. La viande doit être tendre au toucher. Enveloppez les magrets dans du papier aluminium, et laissez reposer 10 minutes.
- 5.** Déglacez la poêle au vin rouge. Portez à ébullition, puis faites réduire jusqu'à obtenir 2 cuillères à soupe. Versez le bouillon, et laissez mijoter. Incorporez la réduction de porto et les figes.
- 6.** Détaillez les magrets en tranches, et disposez-les sur des assiettes. Arrosez-les de sauce. Servez immédiatement.