



Magret de canard aux pruneaux

Recette pour: 4 personnes

4	magrets de canard
	Sel et poivre du moulin
	Un trait d'huile d'orange
16	pruneaux dénoyautés
30 g	d'armagnac
1 dl	de fond de veau
1 dl	de vin rouge
1 dl	de porto rouge
80 g	de beurre

Entailler le côté peau des magrets en croix, assaisonner de sel et de poivre. Faire dorer, côté peau, pendant 3 à 5 minutes, dans une poêle antiadhésive. Placer au four à 160 °C pendant 8 minutes, puis maintenir au chaud, à 75 °C, sur la grille de cuisson du Hold-o-mat. Porter le vin rouge et le fond de veau à ébullition, faire réduire de moitié puis déglacer avec le porto et l'armagnac. Ajouter le beurre et les pruneaux, puis laisser mijoter pendant 5 minutes environ. Sortir les magrets de l'Hold-o-mat, verser le jus de cuisson dans la sauce. Découper les magrets dans le sens de la largeur et servir avec la sauce.