

# Magret de canard, écrasé de pommes de terre truffées, chips d'herbes



**Pour :** 6 personnes  
**Temps de préparation :** 60mn  
**Temps de cuisson :** 40mn  
**Temps de repos :** Aucun

## Ingredients



### Pour la viande :

3 magrets de canard  
1,5 Kg de pommes de terre à chair farineuse  
4 oranges  
40 g de miel  
1 bâton de cannelle  
1 étoile de badiane  
3 cl de vin blanc sec  
1,5 cl de vinaigre alcool rouge  
Sel fin  
Moulin à poivre

### Pour la garniture :

2 pommes de terre à chair ferme  
15 g de gros sel  
5 cl de lait 1/2 écrémé  
10 g de brisures de truffe noire  
5 cl d'huile d'olive  
Sel fin

### Pour le reste de la recette :

Quelques brins d'aneth  
Quelques feuilles de cerfeuil  
Quelques branches de thym frais  
Huile d'arachide  
Sel fin

## Descriptif



### Pour le magret

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7).  
Zester 2 oranges puis les presser toutes. Dénerveler les magrets et inciser la peau, puis les assaisonner de sel fin. Les disposer ensuite dans une poêle chaude en inox. Colorer le côté gras en premier, puis retourner les magrets et les cuire pendant environ 2 min de chaque côté. Les retirer ensuite de la poêle et dégraisser celle-ci, puis la déglacer avec le vinaigre et le vin et faire réduire. Ajouter ensuite le jus d'orange, les zestes, le miel, les épices, puis laisser réduire pendant environ 10 min (le mélange doit être sirupeux). Poivrer, puis badigeonner les magrets de cette sauce. Les enfourner ensuite pendant 8 min pour terminer leur cuisson.

### Pour l'écrasé de pommes de terre

Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en morceaux. Les cuire dans une casserole avec de l'eau à hauteur et du gros sel pendant 10 min à partir de l'ébullition (départ eau froide). Vérifier la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau. Égoutter les pommes de terre, puis les remettre sur le feu pour les dessécher tout en les écrasant au fouet. Ajouter le lait pour détendre l'écrasée, puis l'huile d'olive. Assaisonner de sel et ajouter les brisures de truffe.

### Pour les chips d'herbes

Laver les pommes de terre et les herbes.  
A l'aide d'une mandoline, trancher les pommes de terre le plus finement possible pour obtenir des lamelles translucides. Poser les lamelles sur du papier absorbant et presser légèrement pour les sécher. Dans une assiette, passer un peu d'huile sur les chips à l'aide d'un pinceau puis poser des brins d'herbes au choix au centre de chaque lamelle de pomme de terre. Les recouvrir d'une seconde tranche de pomme de terre de même taille et presser légèrement. Saler les chips et les passer au micro-onde pendant environ 4 min à 850 W (si la puissance maximale est plus élevée, réduire la durée). Les chips doivent être sèches au toucher.

### Pour le dressage

Couper les magrets en tranches épaisses. Cercler l'écrasée de pommes de terre dans l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce, puis placer les tranches de magret en éventail à côté et disposer harmonieusement les chips dessus. Arroser d'un filet de sauce aux épices et à l'orange.



## Truc du chef :

Ce plat se déguste avec un vin rouge Rigal Cahors "Le Vin Noir". Utilisez les herbes des chips et ajoutez-les à l'écrasée de pommes de terre pour donner de la fraîcheur.