

8 personnes
4 magrets
12 foies

Magret de canard
aux foies Délicieux

Découper le magret en tranches que l'on fera poêler au dernier moment.
Éplucher les foies en les gardant entières avec la queue. Réserver les pelures. Retirer les foies.

La sauce

Utiliser des bons morceaux de canard.
Les faire revenir à l'huile d'olive avec des légumes :

1 branche de céleri - 1 bouquet
2 poireaux - 2 oignons
2 carottes - 1 gousse d'ail écrasé

quand le tout est coloré, verser 1 bouteille de vin rouge corse, ^{chauffé et filtré} un bouquet garni, sel, poivre, 2 clous de girofle, un peu de gingembre et laisser cuire à petit feu. Puis filtrer et laisser encore réduire.

→ Dans une sauteuse, sur feu moyen, mettre 20 cl. d'eau et 40 g. de sucre en poudre. Lorsque un léger caramel se forme, verser le vinaigre, puis le fond de canard, ajouter les pelures de foies et laisser cuire à feu doux jusqu'à réduction de moitié. Retirer ^{les} pelures.

→ Pocher les foies dans 1 bouteille de vin ^{rouge} 200 g rouge corse et parfumé avec : 2 clous de girofle, du gingembre, de la coriandre,

un peu de cannelle, un peu de muscade
et un peu de cardamome et des grains de
poivre. Cuire à petit feu jusqu'à ce que les
foies soient tendres. En prendre 3 que
l'on coupera en quatre pour supprimer
le cœur, les mixer.

- Prendre la sauce et y ajouter les
foies mixés, 1 verre de cognac et de
porto et laisser cuire quelques minutes.
Y ajouter la cuisson des foies (en
partie ou entièrement selon le goût) y
fouetter du beurre et rectifier l'assaison-
nement. (Le beurre n'est pas indispensable)

Pour servir, couper les foies en 4, les poser
avec les pavés de maigre et arroser de
sauce. Un peu de poivre sur la surface.

N.B - J'ai supprimé une fois les
peaux de foies dans la cuisson
de la sauce. C'était très bon
malgré tout.