

Un Magret de Canard au Chasselas cuit en feuille de vigne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS:

- 2 Magrets de Canard
- 1 petite botte de thym
- 12 feuilles de vigne (Non-traitées!!)
- 1 petite grappe de chasselas pour la garniture
- 10g de beurre
- Sel, poivre

La sauce au Chasselas:

- 100g de raisins chasselas
- 1 cuillère à café de sucre
- 0,5dl de vinaigre de vin blanc ou mieux du verjus!
- 3dl de fond brun de volaille ou de jus de rôti
(La veille préparer un rôti ou un poulet rôti. Dégraisser puis déglacer la plaque de cuisson avec un peu d'eau. Réduire et conserver le jus ainsi obtenu)
- 10g de beurre

LA PRÉPARATION:

Les Magrets:

Assaisonner les magrets de canard. Dans une poêle bien chaude, les rôtir sur le côté graisse, puis rapidement sur les autres faces, retirer et réserver.

La Sauce:

Dégraisser la poêle et ajouter les 100g de raisins. Les faire revenir, saupoudrer de sucre et les laisser caraméliser. Déglacer avec le vin blanc ou le verjus, réduire et mouiller avec un peu de fond ou de jus de rôti. Cuire quelques minutes à feu doux, lorsque la sauce est à consistance, la filtrer et rectifier l'assaisonnement. Au moment de servir, monter la sauce avec une petite noix de beurre froid.

Le Montage:

Laver les feuilles de vigne et les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante. Égoutter et rafraîchir à l'eau froide. Les ranger sur un linge afin de bien les éponger.

Sur le plan de travail, disposer à l'envers trois feuilles de vigne en les chevauchant légèrement. Y déposer un magret, le surmonter de quelques brindilles de thym et recouvrir de feuille de vigne. Ficeler le tout à l'aide de ficelle de cuisine ou de raphia (c'est plus joli!) et ranger dans un plat à gratin. Recommencer l'opération avec le deuxième magret.

FINITIONS ET CUISSON:

Arroser d'un filet d'huile de pépins de raisins et cuire dans un four préchauffé à 200C° en arrosant souvent. Après 10 à 15 minutes de cuisson, selon la taille des magrets, sortir du four et laisser reposer. Pendant ce temps, poêler les grains de raisin prévus pour la garniture avec une petite noix de beurre. Ouvrir les feuilles de vigne, répartir les raisins sur les magrets et servir!

On peut préparer les magrets la veille et les conserver au frigo "prêts-à-cuire" dans la feuille de vigne. Mais penser à les sortir du frigo 45 minutes avant de les mettre au four, sinon vous aurez des problèmes de cuisson...