



Magret sauce aux canneberges

Le magret est le nom réservé à la poitrine du canard à foie gras. Facile à cuisiner et naturellement savoureux ! Réalisez chez vous une expérience gastronomique digne des grandes toques !

Quadriller le magret côté peau sans atteindre la chair. Assaisonner généreusement de sel et de poivre le magret complet. Débuter la cuisson sur le côté peau dans une poêle à intensité moyenne. Laisser cuire de 8 à 10 minutes. Dégraisser la poêle et poursuivre la cuisson côté chair pendant 2 à 4 minutes. Finir la cuisson au four préchauffé à 375°C pendant 5 minutes. Retirer du four et laisser reposer 10 minutes. Pendant ce temps, faites revenir un oignon dans la poêle ayant servi à cuire le magret, déglacer avec un vin rouge et laisser réduire. Ajouter du bouillon de volaille et des canneberges (fraîches ou congelées) et laisser frémir pendant près de 5 minutes (les canneberges doivent rester entières). Trancher finement et napper de la sauce aux canneberges. Le magret est à son meilleur lorsqu'il est servi rosé.

Duck fillet refers to the breast of duck foie gras.

Easy to cook and naturally tasty!

Create a gastronomic experience worthy of the best chefs right in your own kitchen!

Cut notches on the skin side of the fillet without piercing the flesh. Sprinkle the whole fillet generously with salt and pepper. Place the fillet skin side down in a skillet over moderate heat. Cook for 8 to 10 minutes. Remove the grease from the skillet. Cook on meat side for 2 to 4 minutes. Cook the duck fillet for another 5 minutes in a preheated oven set at 375°C. Remove from oven and let stand 10 minutes. Meanwhile, brown an onion in the same skillet, deglaze with red wine and let reduce; Add chicken stock and cranberries (fresh or frozen) and let simmer for 5 minutes (cranberries are to remain whole). Cut the duck fillet in thin slices and spoon cranberry sauce over the meat. Duck fillet is at its best when served rosé.