

Le magret de canard caramélisé au café, pour des fêtes illuminées

La ville s'illumine, un air de fête inonde les rues et nous nous laissons aller à

imaginer les repas de ces prochaines fêtes de Noël. Pour surprendre nos proches, nous nous lançons dans l'aventure d'un délicieux canard caramélisé au café, alliance de saveurs douces et corsées. Un "sable" croustillant de noisettes et café torréfié apporte un contraste de texture et du pep's. Marié à des panais rôtis au miel et agrumes, aux notes rondes et douces amères, ce plat s'annonce joyeux et original.

La Maison du Bon Café vous souhaite une belle entrée dans les festivités !

Temps de préparation : 1h15 minutes / Temps de repos : 2h minimum / Temps de cuisson : 1h / Nombre de personnes : 6

Ingrédients

Pour les magrets caramélisés :

- 60 ml de [café Papouasie La Maison du Bon Café](#)
- 1/2 orange
- 5 grains de poivre noir de Jamaïque
- 1,5 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de Porto
- 7 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de miel de thym, romarin de préférence, ou toutes fleurs
- 2 magrets de canard
- Fleur de sel

Pour les bâtonnets de panais :

Le magret de canard caramélisé au café, pour des fêtes illuminées

- 4 panais
- 2 oranges
- 1/2 bergamote
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de miel
- 1/2 c. à café de 5 baies
- Sel et poivre

Pour le "sable" :

- 5 g de [café Papouasie La Maison du Bon Café](#)
- 3 grains de poivre de jamaïque
- 50 g de poudre de noisette
- 5 c. à soupe de chapelure
- 6 feuilles de sauge fraîche
- Fleur de sel

Préparation

Pour le magret caramélisé :

1. Préparer le café.
2. Presser l'orange.
3. Concasser finement le poivre dans un mortier.
4. Mélanger le café, 5 cuillères à soupe de jus d'orange, le vinaigre balsamique, la sauce soja, le porto, l'huile d'olive, le miel, le poivre de Jamaïque et une pincée de fleur de sel.
5. Parer le magret (retirer la graisse) et entailler la peau des magrets en croisillons sans entamer la chair.
6. Placer le magret dans la marinade, filmer et laisser reposer 2 heures minimum à température ambiante.
7. Déposer les magrets côté peau dans une poêle à froid puis les laisser cuire pendant 8 minutes environ à feu doux. Retirer la graisse de cuisson. Retourner les magrets côté chair, verser un peu de marinade et laisser cuire pendant 2 minutes supplémentaires. Retirer la viande. Verser le reste de la marinade et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse puis arroser les magrets de sauce.

Le magret de canard caramélisé au café, pour des fêtes illuminées

Pour les bâtonnets de panais :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher et détailler les panais en bâtonnets dans la longueur et retirer le coeur un peu ferme.
3. Presser le jus d'une demi orange et le jus de la bergamote.
4. Couper l'orange restante en tranches.
5. Mélanger l'huile d'olive, 6 cuillères à soupe de jus d'agrumes, un peu de zeste de bergamote, le miel, le sel et le poivre.
6. Verser les panais et les tranches d'orange dans la sauce aux agrumes. Mélanger pour bien les enrober.
7. Disposer le tout sur une plaque de cuisson. Enfourner et laisser cuire pendant 45 minutes environ. Remuer deux à trois fois au cours de la cuisson pour que la caramélisation se fasse de manière uniforme. Au besoin, ajouter un peu de jus d'agrumes si les légumes sèchent trop.
8. Sortir du four une fois que les panais sont bien rôtis et caramélisés.

Pour le "sable" :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Disposer les grains de café sur une plaque puis enfourner environ 10 minutes. Une fois refroidis, mixer finement les grains au moulin à café ou épices.
3. Concasser le poivre finement.
4. Faire torréfier la poudre de noisette dans une poêle à sec.
5. Ciseler finement la sauge.
6. Mixer les grains de café, 25 grammes de noisettes torréfiées, la chapelure, la sauge, le poivre et 3 pincées de fleur de sel. Lorsque la préparation commence à former une pâte, ajouter le reste de poudre de noisette et sabler le tout entre vos mains pour former un sablé croustillant.

Pour le dressage :

1. Détailler le magret en tranches épaisses. Disposer quelques bâtonnets de panais rôtis à l'orange, un peu de "sable" croustillant et la sauce au café.

Le magret de canard caramélisé au café, pour des fêtes illuminées



Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Recette salé, poulet aux agrumes



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite