

Magrets de canard à l'Armagnac, canelé de foie gras en gelée d'Armagnac

Préparation : 30 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 1 heure 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 60 g de foie gras cru de canard
- 60 g de crème entière liquide
- 1 œuf
- 15 cl d'Armagnac
- 2 feuilles de gélatine
- quelques grains de raisin blanc
- sel
- piment d'Espelette



1. Préchauffer le four à 150°C. Mixer le foie gras de canard avec la crème entière liquide et l'œuf entier. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Placer dans des moules en silicone en forme de bouchon et cuire au four pendant environ 45 minutes. Laisser refroidir.

2. Faire cuire les magrets côté peau, à feu doux, pendant environ 1 heure. Ôter la graisse au fur et à mesure qu'elle est rendue par le magret.

3. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire bouillir 5 cl d'Armagnac avec 10 cl d'eau. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger. Remplir le fond de 4 moules à canelés en cuivre de gelée à l'Armagnac, placer au frais le temps qu'elle soit prise. Démouler les bouchons de foie gras, les placer dans les moules à canelés, compléter avec le reste de gelée à l'Armagnac. Réserver au frais.

4. Sur feu vif, faire dorer les magrets côté chair pendant 3 à 4 minutes. Les réserver quelques minutes hors du feu dans une feuille de papier aluminium. Déglacer avec l'Armagnac restant.

5. Au moment de servir, tremper le moule à canelé quelques secondes dans de l'eau chaude et retourner la gelée d'Armagnac sur une assiette. Couper les magrets en tranches fines. Servir accompagné du jus à l'Armagnac et de quelques grains de raisin.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniemaisie.canalblog.com>