

MAGRET DE CANARD AU CURRY

Pour 2 personnes :

- 2 magrets de canard de 300g environ chacun
- 100g de crème fraîche épaisse
- 1 CC de poudre de curry
- 1 pincée de gingembre
- 2 CS de raisins de Corinthe
- sel
- 30g de beurre
- 1 CS d'huile de sésame
- $\frac{1}{2}$ petit piment rouge



Badigeonnez les magrets d'huile de sésame, d'un peu de curry et d'un peu de gingembre. Réservez ainsi à couvert pendant une nuit.

Le lendemain, faites fondre le beurre dans une cocote, à feu doux. Déposez les magrets dans ce beurre, sur la peau.

Montez à feu moyen et laissez dorer et cuire en retournant plusieurs fois. Le temps de cuisson total ne doit pas dépasser 10mn pour obtenir une viande parfaitement rosée. Salez.

Pendant ce temps, versez la crème dans une casserole à fond épais. Ajoutez le reste du curry et du gingembre, ainsi que les raisins de Corinthe préalablement trempés dans de l'eau tiède, puis égouttés. Laissez réduire pendant 5mn.

Découpez le piment en petits cubes. Incorporez à la crème de curry. Salez selon votre goût.

Lorsque les magrets sont cuits, épongez-les et escalopez-les.

Dressez sur assiettes.

Nappez avec la sauce au curry et dégustez très chaud.

Ce plat s'accompagne avec un mélange de riz blanc et de riz sauvage.