

Magret de canard aux figues fraîches

Pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 8 figues fraîches
- 5 dl de bordeaux rouge
- 2 CS de vinaigre balsamique
- 1 grosse pincée ou 3 brins de thym
- 8 tours de moulin de poivre blanc moulu très grossièrement
- 2 CS de confiture de figue
- 50 g de beurre
- Des pommes de terre coupées en rondelles en produits congelés
- 2 gousses d'ail et une poignée de persil pour l'accompagnement



1. Coupez le beurre en petits morceaux, mettez-les au froid. Incisez la peau des magrets en croisillons, coté peau, en pénétrant presque jusqu'à la chair. Hachez finement deux gousses d'ail et une poignée de persil.

2. Posez les magrets dans une sauteuse, peau dessous. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que la peau commence à rendre son gras. Montez le feu à moyen vif. Cuisez les magrets 4-5mn côté gras, 2-3mn côté chair. Réservez le gras dans une autre sauteuse au fur et à mesure que la peau rend son gras. Ôtez du feu, rangez-les sur un plat de service chaud*, sous une feuille d'alu. Laissez reposer 5mn. ...Pendant ce temps...

3. Sans rincer la sauteuse de cuisson du canard, versez-y le vin, le vinaigre, le thym, salez. Faites bouillir pour faire évaporer la moitié du liquide. Coupez les magrets en tranches, versez le sang rendu dans la sauce, rangez les tranches au chaud sur le plat sous l'alu

4. Ouvrez les figes en quatre jusqu'à mi-hauteur à partir de la pointe. Posez-les dans la sauce. Cuisez 4mn à feu moyen doux en les tournant doucement. Ôtez-les avec une "araignée", égouttez-les bien au-dessus de la sauteuse. Rangez-les au chaud près des magrets.

5. Ajoutez dans la sauce le poivre concassé. Faites bouillir 1mn. Ajoutez la confiture, puis jetez d'un coup dans la sauce bouillante le beurre très froid en fouettant sans arrêt. Dès que la sauce est liée, versez-la très chaude sur figes et magrets à travers une passoire fine.

ACCOMPAGNEMENT :

Faites revenir doucement les pommes de terre dans la sauteuse avec le gras rendu du canard. Juste avant la fin de la cuisson, jetez, l'ail et le persil hachés sur les pommes de terre et mélangez doucement pour ne pas casser les pommes de terre. Salez avant de servir.

LE VIN : Dans la sauteuse, un bordeaux supérieur âgé de 2-3 ans. Dans les verres, un bordeaux d'appellation communale corsé et tannique : un grand Pomerol ou un Saint-Estèphe d'au moins 5 ans, servi à 16°