

Table de cuisson à induction – Four multifonctions HydraCook – Four combiné vapeur
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : environ 20 min

Magret de canard et embeurrée de chou truffée

Pour 6 personnes



Panier de courses

3 magrets de canard
Sel / Poivre ou Piment d'Espelette
½ Chou vert
30 g de brisures de truffes
30g de beurre
50g de crème liquide

Matériel

1 plat PerfectClean ou 1 plat non perforé
1 poêle
1 sonde de cuisson

Déroulé de la recette

Pour le magret

Dans une poêle, *marquer*¹ les magrets de canard côté peau sur feu moyen jusqu'à coloration. Saler et poivrer côté peau.

Cuisson au four multifonctions HydraCook

Déposer les magrets dans le plat multi usages PerfectClean.

Piquer un magret avec la sonde.

Enfourner le plat niveau 3 dans le four.

Activer le Refroidissement rapide et sélectionner les paramètres :

HydraCook, Chaleur tournante - 130°C - 1 diffusion automatique - T° à cœur 52°C pour un magret saignant ou 54°C pour un magret à point.

Pour le chou

Emincer le chou vert et le blanchir au four vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à reprise de l'ébullition.

Egoutter et refroidir rapidement à l'eau froide.

Dans une sauteuse, sur feu moyen, faire compoter le chou vert dans une noix de beurre.

Lorsque le chou est tendre, ajouter les brisures de truffes et la crème liquide.

Laisser cuire couvert à feu doux, rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Conseil de dressage :

Couper les magrets dans le sens de la longueur et servir avec l'embeurrée de chou truffée.

Déguster aussitôt.

Le petit lexique

¹*Marquer* : colorer un aliment généralement côté peau

Astuce du chef

Pour obtenir un magret de canard peu gras et une peau bien croustillante, utiliser une poêle antiadhésive et marquer le magret côté peau sur feu moyen. Ôter l'excès de graisse au fur et à mesure, jusqu'à ce que la peau ait une coloration « caramel doré ».