Magret de canard

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Magret de canard

1 kg de pommes de terre, de type ratte

4 gousses d'ail

¼ bouquet de persil

2 cs d'huile d'olive

Sel

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Laver les pommes de terre et les couper en deux dans le sens de la longueur. Ecraser l'ail. Hacher le persil. Bien mélanger tous les ingrédients. Déposer les pommes de terre, faces coupées vers le bas, sur une plaque à gâteaux. Enfourner la plaque au niveau 1 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 15 min

4 magrets de canard

Sel

Poivre

Inciser la peau du magret de canard en croix. Saler et poivrer le magret de canard et le placer sur une grille. Enfourner la grille au niveau 2 avec les pommes de terre dans l'espace de cuisson.

Enfourner la plaque

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 15 min

Ouvrir la porte du four et laisser reposer le magret de canard pendant 10 minutes.

Morilles

30 g de morilles, séchées

1 cs de beurre

Sel

Poivre

Laisser tremper les morilles dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient molles, puis les couper en deux et les rincer soigneusement.

Faire revenir les morilles avec un peu de beurre dans une poêle, assaisonner et servir avec le magret de canard.

Conseils

Pour surveiller la température, insérer la sonde de température dans l'un des magrets de canard. Le magret de canard doit atteindre une température à cœur d'au moins 60 °C après la période de repos.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019