MAGRET DE CANARD CROUSTILLANT, SAUCE À L'ÉPIAIRE, JUS BRUN CORSÉ, ASPERGES SAUVAGES ET GNOCCHI X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
magrets de canard	5 pcs
pointes d'asperges	600 gr
gnocchi	600 gr (à poêler)
Échalotes	3 pcs
fond de volaille	30 cl (maison si possible)
Beurre	20 gr (sauce)
crème fraîche	30 cl (sauce)
Huile d'olive	5 cl (sauce)
Sel, poivre	(sauce)
Épiaire des bois	2 belles poignées (feuilles)
fond de volaille	30 cl (maison si possible)
Beurre	10 gr
Sel, poivre	
Maïzena pour sauce brune	(facultatif = pour lier la sauce)

Préparation

1. Inciser les magrets côté peau et faire un quadrillage. Poêler les magrets sans matière grasse dans une poêle à feu doux. Au fur et à mesure, enlever la graisse et la mettre dans un bol. Quand la graisse est devenue bien croustillante, retourner les magrets et laisser encore cuire quelques minutes. Réserver les magrets dans un plat allant au four (gastronome).

3.	Pour le jus brun corsé, récupérer la poêle des magrets et déglacer avec le fond de volaille. Laisser réduire. Ajouter ensuite le beurre et lier la sauce si nécessaire.
4.	Au dernier moment, mettre les magrets au four pendant 10 minutes à 180 degrés pour terminer la cuisson. Sortir les magrets et les couper en tranches d'1cm d'épaisseur. Poêler les gnocchi avec un peude graisse de canard et faire la même chose avec les asperges sauvages. Saler et poivrer.
S	age