



Ingédients
pour 4 personnes

2 Magrets de canard
sous- vide 400 g



Temps >>



Préparation
5 min



Cuisson
12 min

Préparation

- Avant de cuire votre magret, il faut idéalement laisser revenir la viande presque à température ambiante puis inciser la peau du magret de canard en croisillons de 2 cm sans atteindre la chair.
- Dans une poêle à fond épais non adhésif, faire d'abord cuire le magret côté peau 5 à 6 minutes à feu vif jusqu'à obtenir un beau croustillant et une belle coloration.
- Egoutter et garder la graisse rendue pour la cuisson de vos pommes de terre, vous pourrez la conserver une fois refroidie au réfrigérateur.
- Baissez le feu, et continuez la cuisson côté peau 5 minutes avant de retourner votre magret côté chair pour le saisir 30 secondes seulement.
- Sortir ensuite le magret, l'envelopper de papier aluminium et le laisser se détendre pendant 4 à 5 minutes.
- Vous pourrez ensuite le trancher pour le servir immédiatement, il aura conservé tous ses sucs et son moelleux.