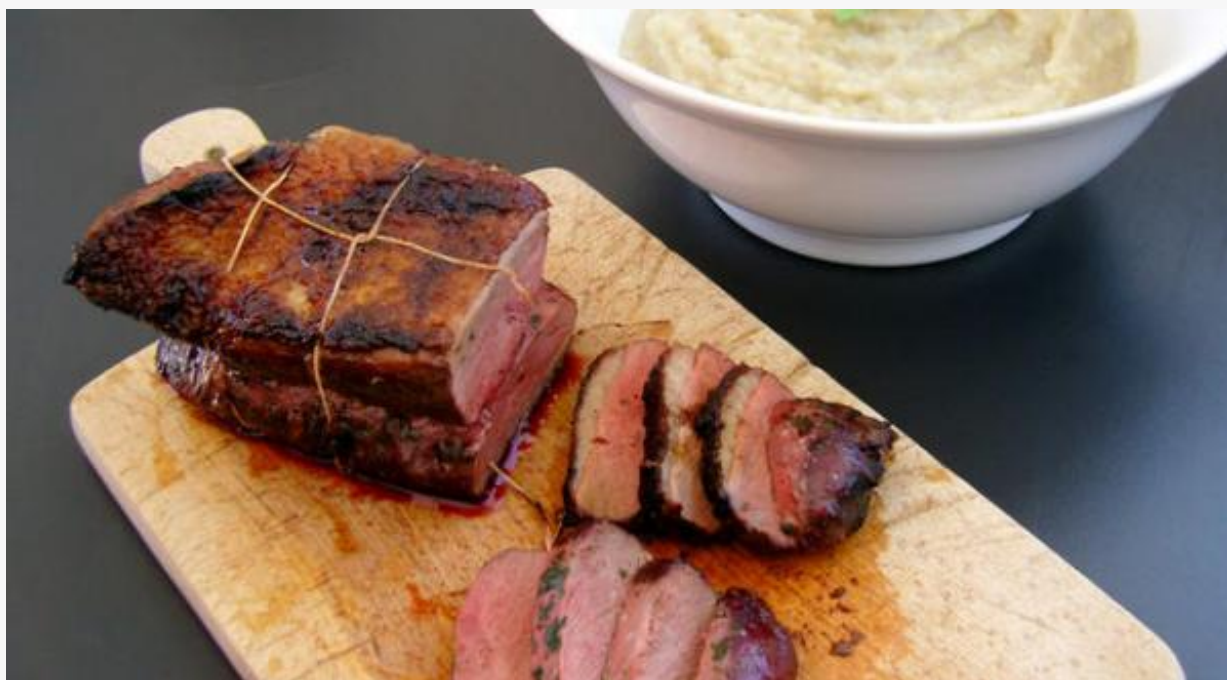




Canard

Magret de canard rôti et purée de céleri



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

720

CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de céleri

- 1 Laver puis éplucher le céleri et les pommes de terre.
- 2 Les couper en morceaux et les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante avec une pincée de sel.
- 3 Laisser cuire pendant 20 minutes.
- 4 Egoutter les légumes, les passer au presse-purée.
- 5 Ajouter la crème et le beurre.
- 6 Saler et poivrer. Mélanger.

Étape 2

Préparation des magrets de canard

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Saler et poivrer chacune des faces des magrets de canard.
- 3 Poser chaque magret sur le plan de travail, côté chair au-dessus.
- 4 Badigeonner chaque magret avec la moitié du miel, puis parsemer de persil haché.
- 5 Ficeler les magrets comme un rôti en les mettant l'un sur l'autre, chair contre chair.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les magrets

700 g **Magret de canard**
4 c. à soupe **Miel**
4 branche(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la purée de céleri

1 **Céleri-Rave**
300 g **Pomme(s) de terre**
30 g **Beurre**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Basilic**

- 6 Mettre le tout dans un plat et enfourner.
- 7 Au bout de 10 minutes de cuisson, retourner le rôti et badigeonner de miel. Continuer la cuisson pendant environ 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Présenter la purée de céleri avec un brin de basilic sur le sommet.
- 2 Découper le rôti en fines tranches et servir.