



MAGRET DE CANARD AU CONFIT DE RHUBARBE

Pour 4 personnes:

- 500 g de magret de canard
- 500 g de rhubarbe
- 150 ml D'eau
- 100 g de sucre
- 2 cs de vin rouge ou de vinaigre balsamique
- 1cs de beurre à rôtir
- 50 ml de Noilly Prat ou autre vermouth sec
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml de fond de volaille ou un léger bouillon de poule
- 2 cs de crème à sauce ou de crème double
- 80 g de beurre
- Quelques gouttes de jus de citron, sel et poivre noir du moulin

Recette:

1. Laver, enlever les fils et couper la rhubarbe en morceaux d'environ 3 cm de longueur.
2. Faire bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre. Ajouter les morceaux de rhubarbe et laisser doucement cuire à couvert jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre. Surveiller absolument le processus de cuisson : si l'on cuit trop longtemps les morceaux de rhubarbe, ils se réduisent en purée. Prélever avec précaution les morceaux du jus et les poser sur une grande assiette
3. Enlever 50 ml du jus de cuisson pour la préparation de la sauce. Garder en attente.
4. Réduire le reste du jus en sirop. Le répartir sur la rhubarbe et laisser refroidir.
5. Préchauffer le four à 75°; glisser en même temps un plat au four.
6. Saler et poivrer les magrets de canard. Les saisir dans le beurre à rôtir très chaud, d'abord côté graisse pendant 3 min., puis côté chair pendant 1 min. Les sortir de la poêle et les mettre immédiatement sur le plat préchauffé. Continuer la cuisson au four pendant 1 heure à 75°
7. Jeter la graisse. Mouiller le fond avec le Noilly Prat, le vin blanc, le fond de volaille ainsi qu'avec le fond de rhubarbe et laisser réduire de moitié. Garder en attente.
8. Juste avant de servir, donner un bouillon à la sauce. Ajouter la crème double. Incorporer le beurre par petits morceaux à la sauce. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et ajouter à volonté quelques gouttes de jus de citron.
9. Découper les magrets de canard en tranches, dresser sur les assiettes préchauffées et napper avec le confit de rhubarbe. Accompagner le tout d'un peu de riz sauvage

Avril 2004, Michel Pahud, Henri Guggenbuhl, Arno Wolfensberger, Eric Wuthrich