

Magret de canard au porto et aux framboises

Ingrédients

1 c. à table de sucre
1 c. à table de vinaigre balsamique
1 ¼ tasse de fond de canard

1/2 tasse de porto
1/2 tasse de framboises fraîches
1 c. à thé de farine
1 petit magret de canard (moins de 14 oz)
1/2 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à table de poivre noir concassé grossièrement

Étapes

1. Dans une petite casserole, faire fondre le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il forme un caramel blond.
2. Ajouter le vinaigre balsamique et remuer.
3. Ajouter 1 t. du fond de canard et la moitié du porto. Laisser réduire de moitié, soit pendant 10 minutes.
4. Dans un petit bol, mélanger le reste du fond, le jus des framboises et la farine; ajouter à la sauce. Laisser mijoter pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Réserver.
5. Avec un couteau, quadriller la peau du magret et presser la cannelle et les poivres de chaque côté de la viande.
6. Dans une cocotte allant au four, faire revenir le magret des deux côtés en débutant avec le côté peau. Arroser du reste du porto, couvrir et cuire au four préchauffé à 350F de 8 à 12 minutes.
7. Découper en aiguillettes et disposer en éventail dans chaque assiette. Arroser avec la sauce, garnir de framboises et servir.

Note

Le fond de canard peut être remplacé par du consommée de bœuf.