

Magret de canard au jus d'Ypocras

Ingrédients (pour 2 personnes)

1 magret de canard, 350 / 400gr
1 échalote
15 cl d'Ypocras (Ypo)
50 gr de beurre
1 cuillère à café de gelée d'Ypocras
sel et poivre
1 litre de demi-glace corsée

Réalisation

Préparer le magret de canard, enlever soigneusement la peau, ensuite rouler la chair comme pour un rôti, le ficeler, réserver.
Ciseler l'échalote et préparer le demi-glace. Réserver.
Dans un sautoir chaud, faire revenir le rôti sur chaque face environ une minute de chaque côté, puis le débarrasser dans de l'aluminium.
Saler et poivrer. Réserver au chaud.
Déglacer le sautoir en y incorporant l'échalote et l'Ypocras.
Faire réduire pratiquement à sec. Mouiller avec le demi-glace.
Faire réduire à consistance voulue, y ajouter une cuillère de gelée d'Ypocras.
Saler et poivrer au dernier moment, monter au beurre.
Déficeler le rôti, le tronçonner en 4 parts égales, les dresser sur l'assiette, napper de sauce, de petits légumes frais, de gratin de courgette et d'ail confit.