

# Aiguillettes de canard asperges poêlées et jus corsé

## INGRÉDIENTS : Pour 4 personnes

- 2 Magrets de canard
- 75 cl Vin rouge style cabernet sauvignon
- 25 cl Bouillon de bœuf
- 1 Echalote
- 1 branche de Thym
- 3 feuilles de Laurier
- 100 g de Beurre froid
- 1 c à c Vinaigre balsamique
- 1 c à c Sucre roux
- 0.5 c à c Fleur de sel
- 0.5 c à c Poivre du moulin
- 1 botte Asperges vertes
- 30 g Beurre doux

## PRÉPARATION

1. Préparation du jus corsé. Émincez l'échalote. Dans une grande casserole, faites fondre 50 g de beurre dans lequel vous allez faire revenir l'échalote avec les parures du magret. Une fois le tout doré, ajoutez le thym, les feuilles de laurier, le bouillon de bœuf et le vin rouge. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 25 minutes pour qu'il ne reste environ que 25 cl. Filtrez-en pressant avec une cuillère pour conserver un maximum de jus. Portez à nouveau à ébullition sur un feu moyen et ajoutez le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre. Faites réduire encore de moitié pendant 5 minutes et réservez.
2. Préparation des asperges. Enlevez une partie de la base des asperges à l'aide d'un couteau et d'un économiseur. Portez à ébullition un grand volume d'eau salée. Plongez les asperges environ 8 minutes. Pendant ce temps, préparez un autre récipient d'eau froide avec quelques glaçons. Au bout des 8 minutes, sortez les asperges puis les plonger dans l'eau froide. Laissez-les refroidir puis déposez-les sur du papier absorbant. Réservez-les au frais en attendant de les poêler.
3. Préparation du magret. Parez la viande et conservez les parures pour la sauce. Quadrillez le dessus de la peau et réservez au frais.
4. Pour la cuisson des asperges. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle. Quand celui-ci devient couleur noisette, passez les asperges 1 minute dans la poêle pour les réchauffer. Salez et poivrez puis réservez au chaud.
5. Pour la cuisson des magrets. Faites chauffer une poêle à sec sur un feu moyen. Déposez les magrets côté peau et laissez-les cuire 3 minutes. Videz le gras et ajoutez 25 g de beurre et 1 ail entier écrasé. Arrosez les magrets avec le beurre et poursuivez la cuisson encore 3 minutes puis retournez-les. Faites cuire encore 3 minutes. Débarrassez les magrets sur une

planche et laisser-les reposer. Recouvert d'une feuille d'aluminium 5 minutes. Débarrassez le jus de cuisson dans le jus corsé. Découpez les magrets en aiguillettes.

6. Pour la préparation de la sauce. Faites chauffer doucement la sauce. Ajoutez au fouet les 50 g de beurre restant couper en morceaux. Réservez au chaud.

Mon dressage. Déposez 5 à 6 asperges en éventail dans les assiettes. Ajoutez dessus des aiguillettes. À la base de la viande, ajoutez 3 cuillères de jus corsé. Ajoutez un peu d'écume entre les aiguillettes et les asperges (facultatif). Servez le reste du jus corsé en saucière.