



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Magret de canard aux pruneaux et à la « Vieille Prune » Coeur du Breuil

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 16 pruneaux secs
- 5cl de « Vieille Prune »
- 20cl de fond brun de canard ou de fond brun de veau
- 20cl de vin rouge pinot noir
- 50g de sucre
- Sel et Poivre

Préparation :

- Fendre les magrets en deux dans le sens de leurs longueurs. Inciser la graisse des magrets en quadrillage et les mettre à mariner une nuit dans la Liqueur de Vieille Prune.
- Cuire les pruneaux avec le sucre et le pinot noir 5 minutes et les laisser refroidir dans le jus.
- Dénoyer les pruneaux puis les ciseler grossièrement et farcir l'intérieur des magrets (façon cordon bleu). Les ficeler sans trop les serrer.
- Mettre le fond de canard et le jus des pruneaux dans un sautoir, puis laisser réduire environ 10 minutes. Lier avec un roux ou avec du beurre et ajouter de la Vieille Prune selon son goût. Ne pas laisser cuire.
- Faire colorer les magrets dans une poêle chaude (ne pas mettre de corps gras, la graisse des magrets suffit), finir la cuisson au four à 200°C environ 8 à 10 minutes selon la grosseur de ceux-ci. Laisser reposer au chaud 5 minutes puis ôter les ficelles. Trancher avec un couteau bien aiguisé.
- Napper l'assiette avec un peu de sauce et disposer les tranches de magret dessus.

Bon appétit