

Magret de canard grillé, figues aigre-douces



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

50 min

TEMPS TOTAL

1 h 5 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 2 magrets de canard
- 1/2 tasse de vinaigre balsamique ou Xérès
- 2 cuillères à soupe de confiture de figues
- 1/3 tasse de miel
- sel poivre
- un peu de beurre froid
- 12 figues fraîches
- 1 échalote

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C). Saler et poivrer les magrets de canard.
2. Fumer les magrets pendant 25 minutes.
3. Pendant ce temps, coupez les figues en 4 mais pas en entier pour qu'elles s'ouvrent comme une fleur à la cuisson. Émincer l'échalote.
4. Retirez les magrets de canard du gril et laissez-les reposer. Réglez la température de votre gril au maximum et ouvrez la plaque de cuisson.
5. Faire chauffer une poêle en fonte au-dessus des flammes et quand elle est très chaude, saisir les magrets côté peau uniquement pour faire fondre le gras. Retirer les poitrines de la poêle, les mettre sur la grille du grill côté viande vers le bas, et faire revenir l'échalote dans la poêle. Ajouter 1/2 tasse de vinaigre pour déglacer, ajouter les figues, 2 cuillères à soupe de confiture de figues et verser le miel sur les figues. Ajouter 1 cuillère à café de beurre dans chaque figue. Fermez le couvercle du gril pendant 5 minutes.
6. Il ne vous reste plus qu'à trancher le magret de canard et à déguster !
7. Un gratin dauphinois conviendra parfaitement à ce plat.



MOTS CLÉS

figues, magret de canard

