

Papillote au magret de canard à la julienne de légumes et aux épices

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

12 feuilles de brick
3 oranges
3 magrets de canard
3 navets
3 carottes
60 g de beurre
2 cuillères à soupe de sucre semoule
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à café de paprika doux
1 cuillère à café de gingembre râpé frais
½ bâton de cannelle
4 échalotes
15 cl de vin rouge
2 cuillères à soupe de cognac
Sel fin et poivre du moulin

Préparation :

- . Préchauffer le four à 210°C.
- . Peler les oranges à vif et réaliser des suprêmes (quartiers) et les réserver.
- . Saler et poivrer les deux magrets, puis saisir dans une poêle les deux côtés.
- Hors du feu, une fois que les magrets ont refroidi, retirer la peau et tailler les magrets en lanières épaisses.
- . Laver et peler les navets et les carottes en julienne. Les faire revenir avec une noix de beurre et une cuillère à soupe de miel pendant quelques minutes.
- . Peler et ciseler les échalotes, puis les faire suer dans une noix de beurre avec le gingembre et le paprika. Réserver.
- . Dans une casserole ajouter le vin, le cognac, la cannelle, le sucre semoule, et les suprêmes d'oranges.
- . Faire cuire pendant 10 minutes à feu doux. Retirer les oranges. Laisser réduire cette préparation et la garder au chaud (bain-marie).
- . Poser une feuille de brick, puis mettre du beurre fondu à l'aide d'un pinceau sur toute la surface de la feuille et rajouter une autre feuille de brick dessus. Déposer les navets et les carottes refroidis, puis répartir les lanières de canard en les alternant avec les quartiers d'oranges. Parsemer au dessus le mélange échalotes, gingembre et paprika.
- Refermer la feuille de brick en aumônière (ficelle, vert de poireaux rafia...) et passer éventuellement un peu de beurre sur l'extérieur de la feuille de brick à l'aide d'un pinceau.
- . Laisser cuire pendant 5 minutes à 210°C.

Décorations :

- . Poser l'aumônière au centre de l'assiette et ajouter une cuillère de sauce autour de cette préparation.
- . Servir chaud.