

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Magret de canard et sa sauce crémeuse à l'échalote

Pour deux personnes : 1 magret de canard, 2 échalotes, 5 cl de vin blanc, 5 cl de crème fraîche épaisse d'Isigny, poivre vert en grains, sel.

- 1) Prendre le magret de canard côté peau et l'entailler en formant des losanges. Faire revenir le magret dans une poêle sans matière grasse, sur feu assez vif, 5 minutes de chaque face. Le réserver.
- 2) Hacher les échalotes et les faire blondir dans la poêle ayant servie au magret. Ajouter le poivre vert en grains et le vin. Laisser réduire la sauce de moitié à feu moyen.
- 3) Hors du feu, ajouter la crème et le magret coupé en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Remettre sur feu doux, jusqu'à frémissement de la sauce. Servir aussitôt avec des haricots verts.