

# Magret de Canard laqué "à la belge".

Pour 2 personnes

2 magrets de canard

5 c à s de sirop de Liège (sirop de sucre de canne)

1 citron vert

25 cl de vin rouge

1 c à s vinaigre de framboise

1 c à s persil haché

300 g de girolles (j'ai mis 1 boîte de girolles et 100 g de ch. de Paris frais)

25 g sucre (j'ai pris de la cassonade brune)

1 dl fond de volaille

25 g beurre de cuisson

25 g beurre

Assaisonner les magrets avec sel et poivre et napper de sirop

Faire brunir dans la poêle, laisser cuire 10 minutes sur la peau et placer 15 minutes au four à 200 degrés ( on peut mettre 10 minutes si vous voulez le canard saignant), recouvrir régulièrement de sucs de cuisson .

Pour la sauce dégraisser partiellement la poêle et déglacer au vinaigre. Ajouter le sucre, le fond de volaille et le vin avant de faire cuire, terminer avec des noix de beurre fin glacé

Il faut longtemps pour faire réduire tout ça, donc après 1/2 h

Couper les citrons verts en quartiers, enlever la peau et mélanger les quartiers à la sauce.

Servir avec les champignons cuits au beurre avec échalotes hachées et persil.

Trancher les magrets aussi finement que possible :

Disposer la viande et la peau tranchées sur des assiettes préchauffées, répartir les champignons cuits et recouvrir légèrement de sauce.

Une sauce pareille, fallait pas la laisser perdre j'ai ajouté 3 mouillettes chacun pour la ramasser!