



## Magret de canard aux deux pommes

### Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 2 magrets de canard
- 3 pommes
- 1.2 kg de pommes de terre
- 20 cl de vinaigre balsamique
- 40 ml d'huile de noix
- Poivre
- 4 épices
- 10 g de beurre

### Préparation :

1. Eplucher et couper en morceaux les pommes de terre et faire cuire dans un grand volume d'eau départ à froid.
2. Peler et couper les pommes en morceaux. Faire revenir dans une poêle avec le beurre. Ajouter le vinaigre balsamique et le 4 épices selon votre goût. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Réserver.
3. Dégraisser les magrets de canard et inciser le gras. Dans une poêle chaude faire colorer côté gras. Mettre un couvercle anti-éclaboussure sur votre poêle. Retourner et faire colorer côté chair. Déposer les magrets dans un plat allant au four. Terminer la cuisson au four à 180°C pendant 7 minutes.
4. Egoutter les pommes de terre et les écraser avec un presse-purée. Ajouter progressivement l'huile de noix. Réserver.
5. Déposer un demi magret finement émincé sur une assiette. A l'aide d'un emporte-pièce, dresser l'écrasé de pommes de terre. Disposer les pommes. Décorer avec de la ciboulette