

La Marmite de Claude

BROCHETTE DE MAGRET LAQUE AU MIEL ET LANGOUSTINE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*2 magrets de canard gras
8 langoustines
300 g de cèpes bouchon
30 cl de fond de veau lié
2 échalotes ciselées
2 c à s de miel
1 c à s de vinaigre de vin vieux
100 g de beurre
2 c à s d' huile d'olive
sel, poivre, ½ botte de coriandre*

RECETTE

*Essuyer et émincer les cèpes , les faire sauter avec 40 g de beurre, assaisonner, ajouter 1 échalote ciselée.
Décortiquer les langoustines en préservant la dernière partie de la carapace au niveau de la queue.
Inciser le dos afin d'enlever l'intestin.
Parer et faire quelques incisions sur le gras des magrets.
Saler et poivrer les magrets, les déposer côté gras dans une poêle très chaude, cuire 4 à 5 minutes.
Les retourner. Cuire l'autre face 3 mn. Dégraisser la poêle.
Dans la même poêle, mettre les échalotes ciselées. Faire suer avec le miel.
Déglacer au vinaigre. Verser le fond de veau et faire réduire jusqu'à consistance nappante.
Monter la sauce avec 60 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.
Détailler les magret en tranches épaisses.
Saler et poivrer les langoustines. Les faire dorer avec 2 c à s d' huile d'olive.
Sur des piques à brochettes en bois, enfiler les tranches de magret et les langoustines.
Dresser les brochettes dans l'assiette avec les cèpes et la sauce.
Saupoudrer de coriandre ciselée.*