Magret de canard du Gers, pommes sarladaises

Un magret entier rien que pour soi, avec les pommes de terre cuites dans sa graisse.

Le magret de canard du Gers, en IGP, vient de canards élevés en plein air dans le Sud-Ouest. Les pommes sarladaises, rissolées dans la graisse du magret avec ail et persil, sont la garniture du Périgord.



Pour 1 personne · Préparation 15 min · Cuisson 25 min · Facile

Dans votre pack

Magret de canard du Gers IGP	1 × magret (350 à 400 g)
Pommes de terre rattes	250 g
Persil plat	1 botte

À prévoir à la maison

Une gousse d'ail, fleur de sel, poivre.

Allergènes

Aucun allergène majeur dans le pack.

La recette

1. Quadrillez la peau du magret sans entailler la chair. Faites cuire les pommes de terre en rondelles 8 minutes à l'eau.
2. Posez le magret côté peau dans une poêle froide, faites cuire 10 minutes à feu moyen pour faire fondre la graisse.
3. Retournez-le 4 minutes côté chair, puis laissez-le reposer 5 minutes.
4. Faites rissoler les pommes de terre dans la graisse du magret avec l'ail haché et le persil ciselé. Tranchez le magret.

Le mot du marchand

Gardez la graisse de canard dans un pot au réfrigérateur : vos pommes de terre de la semaine n'en seront que meilleures.

À table avec : *Un Madiran ou un Cahors.*