

Magret de canard au vinaigre de framboise

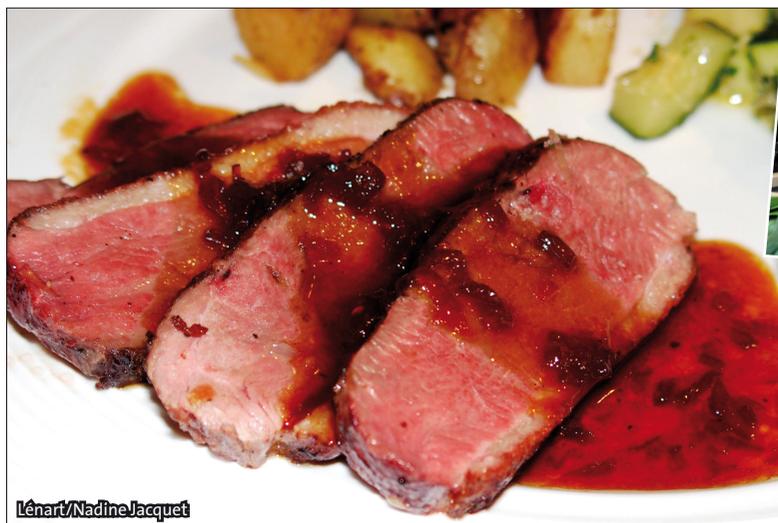
J'ai passé un week-end extraordinaire. Avec des amis extraordinaires, ce qui aide, bien entendu. Afin de fêter dignement mon anniversaire, cette année, c'est l'Alsace qui m'a tendu les bras.

Ses bras chaleureux, féériques et lumineux.

Je me suis promenée dans les jolies ruelles de ces villages dont le nom finit par «heim» ou «wih». A choix. Sous un soleil printanier, certes, mais dans la magie de cette période de Fêtes. J'ai retrouvé mon âme d'enfant, m'extasiant devant les stands des artisans ou admirant les façades si typiques des belles maisons alsaciennes, colorées et merveilleusement décorées pour l'occasion. J'ai dit: «Waouh», «Oh regarde comme c'est beau», «Oh... trop chou». Et parfois aussi, je n'ai rien dit.

J'ai respiré à pleins poumons les odeurs de vin chaud, de brezels, de gaufres, de tartiflettes au munster, de biscuits, de Kougelhof. Un petit crémant par-ci, un verre de Gewurtz par-là. Et le soir, attablée avec mes amis dans un caveau cosy et feutré, j'ai dégusté un jambonneau braisé, des cuisses de grenouilles, des escargots, un foie gras. Pas tout le même soir, je vous rassure.

Dans les rues de Riquewih, de Kaysersberg, j'ai un peu oublié



Lénart/NadineJacquet

tout ce qui se passe dans le monde, tout ce qu'il y a de moche en ce moment. J'ai mis de côté la peur et les soucis du quotidien.

J'ai craqué pour quelques décorations. Comment ne pas craquer? Entre les magnifiques boules de Noël peintes à la main, les petits anges, les figurines de crèche, les pères Noël déclinés en toutes les matières et toutes les couleurs, les bougies et arrangements en bois qui enchantent la table du réveillon. Et tout cela au rythme des musiques de «Vive le vent» et de «Noël blanc».

Il n'y a pas besoin d'aller très loin pour s'échapper un peu. Pour retrouver l'émerveillement de l'enfance. Et, cette année, cela m'a fait un bien fou de retrouver cette

magie, le temps d'un week-end.

Cette fois, ça y est, je me sens prête à fêter le réveillon. Neige ou pas. C'est parti pour la dernière ligne droite.

La recette que je vous propose aujourd'hui n'est pas alsacienne. De toute façon, vous ne vouliez pas faire une choucroute à Noël, ou bien?

Je vous propose un plat principal idéal pour les Fêtes. Des magrets de canard avec une sauce démoniaque. Une gastrique au vinaigre de framboise. Choisissez-en un de qualité, s'il vous plaît. Quant à la cuisson des magrets, je ne peux que vous conseiller la basse température. Moi, je ne les cuis plus que de cette façon. La viande est cuite à la perfection et reste moelleuse et juteuse. Du beurre!



Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 46 minutes pour les magrets et 40 minutes pour la sauce.

- 2 beaux magrets de canard.
- sel et poivre.
- 3 échalotes.
- huile d'olive.
- 150 g de sucre en poudre.
- 1 dl de vin rouge.
- 1,5 dl de vinaigre de framboise.
- 1 c.à.c. de fond de veau concentré ou 1/2 cube de bouillon de volaille.
- 30 g de beurre à température ambiante.
- 1 bonne c.à.s. de farine. ■

Le petit Jésus va naître dans quelques jours. Je vous souhaite un Noël magnifique. Exceptionnel. En compagnie de vos proches. Je vous souhaite de l'amour, des rires et des chansons. Un merveilleux repas. Et, surtout, surtout, une âme d'enfant...

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Préchauffez le four à 90°C. Glissez-y un plat pouvant contenir les magrets. A feu moyen-vif, faites revenir les magrets, dans une poêle sans matière grasse, côté peau d'abord pendant 3 minutes. Salez et poivrez. Retournez les magrets sur la chair et faites cuire également 3 minutes. Salez et poivrez à nouveau. Placez immédiatement les magrets dans le plat au four. Laissez cuire à 90°C durant 40 minutes. Après 40 minutes, vous pouvez baisser la température à 60°C et laisser patienter les magrets jusqu'à une heure, sans qu'ils ne cuisent davantage.

2 Pendant que les magrets cuisent tranquillement, occupons-nous de la sauce. Hachez finement les échalotes. Préparez 2 casseroles. Dans la première, mettez le sucre (secouez la casserole de façon à ce que le sucre soit bien «à plat» partout). Sur feu moyen, faites fondre le sucre pour obtenir un caramel. Ne mélangez pas, laissez le sucre se caraméliser gentiment en bougeant de temps en temps la casserole d'avant en arrière. Pour obtenir un beau caramel, cela prendra environ 10 minutes.

3 Pendant que le sucre caramélise, dans la deuxième casse-

role, faites revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive durant 2 minutes sur feu moyen. Ajoutez le vin rouge. Laissez réduire de moitié durant 3 à 4 minutes..

4 Lorsque le sucre est fondu et caramélisé, versez 1 dl de vinaigre de framboise (le 0,5 dl restant est à garder pour la fin). Le sucre va cristalliser un peu au début, c'est normal. Sur feu moyen, mélangez un peu et laissez réduire 2 à 3 minutes. Versez la réduction aux échalotes. Poivrez. Délayez le fond de veau ou le 1/2 cube de bouillon de volaille dans 2,5 dl d'eau chaude.

Ajoutez dans la casserole. Faites réduire à découvert à feu moyen-vif, de moitié, durant environ 15 minutes. Dans une assiette, mélangez bien avec une fourchette le beurre et la farine pour réaliser un beurre manié, ce qui va épaissir la sauce. Ajoutez dans la casserole. Mélangez au fouet. Ajoutez le 0,5 dl de vinaigre de framboise restant. A feu doux, laissez encore réduire environ 10 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Sortez les magrets de canard du four et découpez-les en jolies tranches. Nappez avec la sauce au vinaigre de framboise. ■