

## *Magret de canard sauce au poivre noir*

### *Pour 2 personnes*

*1 magret de canard*

*150ml de crème légère*

*2 cuil à soupe de whisky*

*1 petite cuil à café de grains de poivre noir*

*sel*

*1 cuil à café de cèpes séchés en poudre*

*1 échalote*

*1 gousse d'ail (fumé pour moi)*

Entaillez la peau du magret en formant un quadrillage mais sans aller jusqu'à la viande.

Epluchez et hachez l'ail et l'échalote.

Déposez le magret dans une cocotte, coté peau puis faites le cuire à couvert pendant environ 15 minutes en le retournant de temps en temps.

Sortez le magret de la cocotte et si il est encore trop rosé à votre gout, emballez-le dans du papier alu et réservez le dans un four préchauffé à 100°C pendant 15 minutes.

Dans la cocotte, retirez la moitié du gras de cuisson du magret et remplacez le magret par l'ail et l'échalote hachées, faites les revenir à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez le whisky, la poudre de cèpes, la crème et enfin les grains de poivre noir écrasés. Mélangez, salez à votre gout, versez la sauce dans un petit bol et servez avec votre magret et des gnocchis aux marrons.