

Canard au vin rouge et à la sauce soja

Accord du sommelier



Un vin rouge de Reuilly au fruité affirmé

Servir à 14°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

2 magrets de canard (700 g)

100 ml de vin rouge

100 ml de sauce soja

100 ml d'eau

10 ml de miel

25 g de beurre

1 poireau

Poivre noir

PRÉPARATION

1. Faire des entailles entrecroisées sur la peau des magrets de canard. Faire chauffer une poêle à feu moyen, mettre le canard dans la poêle, le côté peau contre la poêle, et faire cuire jusqu'à ce que la peau soit dorée. Retourner le magret et laisser cuire pendant encore une minute, puis retirer le canard de la poêle.
2. Verser le vin, la sauce soja, l'eau et le miel dans la poêle, ajouter le canard et laisser cuire environ 7 minutes en retournant le canard de temps en temps. Retirer le canard de la poêle, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser reposer environ 10 minutes. Laisser mijoter la sauce jusqu'à ce que celle-ci ait réduit de moitié.
3. Couper la partie blanche du poireau en morceaux d'environ 4 cm, puis couper chaque morceau en deux dans le sens de la longueur. Mettre 20 g de beurre dans une poêle, faire chauffer à feu moyen. Ajouter le poireau et 40 ml d'eau, baisser le feu, mettre un couvercle sur la poêle et laisser cuire jusqu'à ce que le poireau soit tendre. Enfin, augmenter le feu afin que l'eau s'évapore et assaisonner avec du sel.
4. Couper le canard et déposer les tranches accompagnées des poireaux dans un plat. Réchauffer la sauce en ajoutant le reste de beurre et un peu de poivre. Verser la sauce sur le canard et servir.