

# La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 12 Décembre

## Menu du jour

Magrets de  
canard aux  
pêches rôties  
à la vanille  
et cerises de  
fougerolles

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 beaux magrets de canard du sud-ouest
- 6 pêches assez mures (ou congelées ou en boîte de très bonne qualité)
- 200g environ de cerises de Fougerolles
- 2 noix de beurre - 1 cuil-à-soupe de sucre en poudre
- 2 gousses de vanille - sel et poivre du moulin

## Joyeux Noël

Dans une poêle Téfal bien chaude, saisir les magrets, préalablement assaisonnés et striés, côté peaux, avec un couteau, jusqu'au début de la chair.

Ralentir la chaleur et, dès que la graisse commence à fondre (environ 1 cuil-à-soupe) la retirer dans un récipient et ce, à chaque fois que la graisse revient. Ne jamais laisser de graisse

dans la poêle. Continuer ce travail jusqu'au moment où la peau devient d'un beau doré. Tourner les magrets côté viande et saisir 4 minutes, en appuyant sur la viande si les magrets sont bombés.

Remettre les magrets, côté peau, à feu doux, pendant environ 4 minutes et mettre un couvercle. Arrêter le feu.

Couper les oreillons de pêches en 3 gros quartiers.

Dans une poêle, mettre le beurre et faire saisir les quartiers de pêches. Ajouter le sucre en poudre et les gousses de vanille fendues et grattées.

Faire rissoler 5 minutes, ajouter les cerises de Fougerolles puis un peu de leur jus.

Laisser frémir à feu doux pendant environ 4 bonnes minutes.

Couper les magrets de canard d'environ 1.5cm au couteau électrique. Les faire tiédir un peu. Servir dans un plat en disposant les magrets tout autour du plat et les fruits (pêches et cerises) au milieu. Napper le tout avec le jus de cuisson des fruits, bien chaud.

Sur le dessus des ingrédients, mettre les gousses de vanille en travers.

Pour accompagner ce plat, vous pouvez servir un riz, une purée grand-mère, à voir selon votre goût.



*Recette très festive !*

*Bon appétit et passez de très joyeuses fêtes de fin d'année !*

