

> Canard à la crème d'échalote flambée à l'armagnac

125 g d'échalote par magret
Un magret de canard pour deux personnes
Pommes de terre
3 à 4 cuillères de graisse de canard
Ail, armagnac, crème de ferme, sel et poivre.

- Tout d'abord, j'émince l'échalote. Et je coupe les pommes de terre en dés. Je mets ces dernières dans une cocotte en fonte à cuire avec trois à quatre cuillères de graisse de canard. Pendant la cuisson je rajoute de l'ail et j'assaisonne.

- A côté dans une poêle je mets les magrets de canard à cuire, côté peau sans ajouter de graisse. Au total il faut compter quinze minutes de cuisson par côté, selon les goûts. Ensuite en fin de cuisson, je mets les magrets dans un plat au four pour qu'ils restent au chaud pendant la préparation de la crème.

- Pour la sauce, il faut faire revenir l'échalote dans un peu de graisse de canard. Ensuite je la fais flamber à l'armagnac. Puis j'ajoute trois belles cuillères de crème fraîche de ferme. Mais attention surtout à ne pas la faire bouillir. Je sale et je poivre.

- Il ne reste alors plus qu'à déposer des tranches de magrets dans l'assiette, les napper de sauce à l'échalote et les accompagner des pommes de terre ris-solées.