

MAGRET DE CANARD DES LANDES RÔTI, FIGES AU PORTO ET RHUBARBE**Chef : Vittorio Beltramelli**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

2 magrets de canard
12 figes
100 g de figes sèches
200 g de rhubarbe
230 g de beurre
20 cl de porto
20 cl de vin rouge
4 bâtons de cannelle

**PRÉPARATION**

- Retirez la graisse qui entoure le magret.
- Préparez la farce. Mixez 8 figes, 200 g de beurre en pommade, les figes sèches. Salez et poivrez.
- Dans une casserole, versez le porto, le vin rouge, ajoutez les bâtons de cannelle. Faites réduire de moitié, puis ajoutez les 4 figes fraîches dans la sauce.
- Dans une poêle, faites cuire le canard (déjà salé et poivré) côté graisse, à feu doux pendant 5 min, puis retournez-le et laissez cuire 5 min encore. Retirez le canard de la casserole et installez-le dans un plat à four. Étalez la farce sur le magret. Terminez la cuisson au four (5 à 7 minutes, à 180°C).
- Dans une poêle, faites fondre 30 g de beurre, ajoutez les tiges de rhubarbe effilées et coupées en 8 bâtonnets de 4 cm.
- Sortez le canard du four, laissez reposer 5 min. Tranchez le magret.
- Dressez sur une assiette, ajoutez une fige entière, nappez du jus de porto. Décorez de rhubarbe et de cannelle.