

Magrets au sirop de balsamique

Assez facile, abordable

Préparation : 30 min

cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes :

2 gros magrets de canard

40 cl de vinaigre balsamique

8 figes sèches moelleuses

75 g de cerneaux de noix

75 g d' amandes non mondées

1 cuil. à soupe de sucre

30g de beurre

sel, poivre

Préparation :

1. Coupez les figes en 2 dans épaisseur. Laissez-les gonfler dans l'eau tiède. Faites un peu torrifier les amandes et les noix à sec dans une poêle.
2. Faites réduire le vinaigre avec le sucre dans une casserole sur feu moyen pour obtenir une consistance sirupeuse. Ajoutez 30 g de beurre en morceaux en fouettant.
Réservez la sauce au chaud.
3. Préchauffez le four à 200° (th.6-7). Salez et poivrez les magrets. Posez-en un sur le plan de travail côté peau en dessous, couvrez-le de lamelles de figes égouttées. Recouvrez avec l'autre magret et ficelez l'ensemble en rôti. Saisissez-le dans une poêle, sans matière grasse, environ 10 min. en le retournant une fois. Posez le rôti dans un plat à four et enfournez pour 10 min.
4. Enveloppez le rôti dans une double feuille de papier-alu et laissez reposer 8 à 10 min. Ajoutez les noix et les amandes dans la sauce balsamique.
5. Servez le rôti tranché, très chaud, avec la sauce, accompagné de salsifis sautés au beurre.

Remarque : *A notre avis il y a trop de vinaigre dans cette sauce balsamique. Il faudrait remplacer une partie du vinaigre par un bouillon ou du vin ? A essayer !*

Bûche Tiramisu

Assez facile et bon marché

Préparation : 45 min.

cuisson : 10 min.

réfrigération : 8h

Pour 8 personnes :

Pour le biscuit : 4 œufs

120g de farine

125g de sucre en poudre

15 cl de café fort

sel

Pour la crème : 3 jaunes d'œufs frais

250 g de mascarpone

25 cl de crème liquide très froide

100g de sucre glace

3 feuilles de gélatine (6g)

Pour le décor : cacao en poudre, billes de sucre...

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180°(th. 6).

1. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, incorporez le sucre à la fin. Battez rapidement les jaunes à la fourchette et ajoutez-les aux blancs en neige. Incorporez délicatement la farine en pluie.
2. Etalez uniformément cette pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, enfournez pour 10 min.
3. Sortez le biscuit du four, retournez-le à plat sur un torchon humide, ôtez le papier sulfurisé et roulez le biscuit en vous aidant du torchon. Laissez refroidir.

Préparez la crème :

1. Laissez ramollir la gélatine dans l'eau froide. Fouettez longuement les jaunes d'œufs avec le sucre glace puis incorporez le mascarpone.
2. Montez la crème liquide bien froide en chantilly. Egouttez la gélatine en la pressant dans vos mains. Diluez-la dans 2 cuillerées à soupe d'eau très chaude. Laissez tiédir, et mélangez avec 2 cuillerées à soupe de chantilly.

Montez la bûche :

1. Déroulez le biscuit, ôtez le torchon. Imbibez légèrement le biscuit de café, au pinceau. Etalez le $\frac{3}{4}$ de la crème en couche de 5 mm environ puis roulez le biscuit bien serré dans du film étirable. Réservez au moins 8 h au frais.
2. Au dernier moment, recouvrez la bûche avec le reste de crème, saupoudrez de cacao et de billes, servez frais.

(Notre bon accord : un rhum vieux)