\*\* On passe à table \*\*

Magret de canard, accompagné d'une purée de chou-fleur rôti,
quelques sommités de chou-fleur, des figues et un condiment vinaigré à la figue

**Pour 2 personnes**

1 chou-fleur / 8 figues / 1 magret de canard
huile d’olive / 50 gr de sucre en poudre / beurre
50ml de Porto / 80 ml de vinaigre balsamique
1 branche de thym / 1 gousse d’ail
1 clou de girofle / sel / poivre

**Le chou-fleur (pour la purée et les sommités).**

Détailler le chou-fleur en sommités, assaisonner avec un filet d’huile d’olive et du sel puis les rôtir une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu’à obtenir une belle coloration. Réserver quelques sommités rôties pour la présentation. Passer au mixeur les restes des sommités rôties avec 50g de beurre jusqu’à obtenir une purée bien lisse. Rectifier l’assaisonnement.

**Le confit de figues.**

Démarrer un caramel à sec sur feu moyen avec 50 grammes de sucre dans le fond d’une casserole.

Après les avoir lavées, tailler les figues en deux, ne pas les peler. En réserver une par personne pour la présentation.

Le caramel est prêt, disposer les figues dans le caramel. Cuire quelques minutes, toujours à feu moyen. Ajouter le clou de girofle pour parfumer.

Quand les figues commencent à compoter légèrement, déglacer avec le vinaigre. Ajouter le Porto. Laisser confire environ 5 minutes. Retirer le clou de girofle puis mixer la préparation. Délayer avec un peu d’eau si c’est trop épais.

**Le magret de canard.**

Parer légèrement le magret si besoin et quadriller légèrement la peau dans les deux sens. Il ne faut pas entailler la chair. Assaisonnez la viande à cru. Démarrer la cuisson du magret côté gras dans une poêle pas trop chaude pendant 6/7minutes environ. Cela va permettre de faire fondre un maximum de gras et d’obtenir une belle caramélisation du magret. Une fois le magret bien coloré, poursuivre la cuisson côté chair pendant 2/3 minutes puis laisser reposer la viande hors du feu sous papier aluminium.

**La présentation.** Dresser quelques traits de purée dans l’assiette, disposer le magret préalablement taillé. Répartir les sommités de chou-fleur et les morceaux de figues dans l’assiette. Ajouter quelques touches du confit de figues. Dégustez.