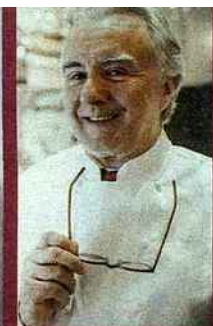




## GASTRONOMIE

# Magret de canard et aligot



**ALAIN DUCASSE**  
présente une recette  
d'Emmerich  
de Backer

**POUR 6 PERSONNES**

- > 1,2 kg de pommes de terre Bintje
- > 500 g de tomme fraîche de Laguiole
- > 3 gousses d'ail
- > 2 dl de lait demi-écrémé
- > 3 magrets d'environ 450 g chacun
- > Sel
- > Poivre du moulin
- > Persil ou ciboulette (facultatifs)

## Préparation

### L'ASTUCE DE Emmerich de Backer

« La pomme de terre Bintje est une variété qui absorbe moins l'eau que d'autres. Coupez la tomme très finement pour qu'elle fonde plus facilement dans la purée (vous pouvez aussi la faire fondre un instant au micro-ondes). Les parures de graisse de magret peuvent être avantageusement réutilisées pour cuire des pommes de terre sautées. »

**1.** Épluchez les pommes de terre et commencez la cuisson à l'eau froide salée. Comptez 20 min de cuisson à partir de l'ébullition.

**2.** Dénervez les magrets, retirez le surplus de graisse sur les côtés et légèrement en surface (afin d'en réduire significativement le volume et que ce soit plus agréable à manger). Avec la pointe d'un couteau, incisez la graisse en losange pour éviter que les magrets ne se rétractent.

**3.** Coupez la tomme fraîche de Laguiole en fines lamelles. Sortez les pommes de terre cuites de l'eau et passez-les au presse-purée. Hors du feu, incorporez le lait avec une cuillère en bois en tournant jusqu'à l'absorption complète du liquide.

À feu moyen, incorporez ensuite la tomme en tournant régulièrement : 3 tours complets à l'endroit, ramenez la spatule sur un demi-tour dans le sens inverse. Recommencez ainsi énergiquement jusqu'à l'obtention d'un beau « filé ». Salez, poivrez l'aligot, ajoutez les gousses d'ail finement hachées (selon votre goût).

**4.** Dans une poêle chaude

et à feu vif, plaquez les magrets face graisse sans ajouter de matière grasse. À feu modéré, laissez fondre et dorer pendant 4 à 5 min. Retirez la graisse fondue, tournez les magrets et poursuivez la cuisson côté chair pendant 4 à 5 min à feu moyen (pour une cuisson rosée).

**5.** Découpez les magrets légèrement en biais afin d'obtenir de fines tranches, que vous dresserez en éventail d'un côté de l'assiette. L'aligot sera servi de l'autre. En finition, vous pouvez ajouter un peu de persil frais ou de la ciboulette coupés très finement sur la viande.

## L'Ambassade d'Auvergne (75)

> **L'avis d'Alain Ducasse** : « Didier Desert et le chef Emmerich de Backer vous accueillent au cœur de la capitale dans une atmosphère chaleureuse. Ils défendent une cuisine régionale de qualité, aux accents auvergnats, respectant les produits sélectionnés auprès de producteurs locaux. »

Menus de 22,50 € à 33 €. Carte à environ 45 €.

> 22 rue du Grenier-Saint-Lazare, Paris III<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 72 31 22. [www.lescollectionneurs.com](http://www.lescollectionneurs.com).

CHATEAUX ET HOTELS COLLECTION

