**Magret de canard rôti et sa tatin de pommes de terre au magret fumé**

****

**Pour 6 personnes**

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 30 min

**Ingrédients**

* 3 magrets de canard
* 120 g de magrets de canard fumé
* 1 kg de pommes de terre à chair fondante
* 300 g de pâte feuilletée
* 40 g de sucre en poudre
* 20 g de beurre
* 2 gosses d’il
* Sel, poivre
* Mélange du trappeur (épices)

**Préparation**

**Pour la garniture**

1. Préchauffer votre four à 200 °C (th. 7)
2. Retirer la partie grasse des tranches de magret séché. Éplucher les pommes de terre et les tailler en cylindres à l’aide d’un emporte-pièce, puis les couper en tranches fines à la mandoline.
3. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle, ajouter la gousse d’ail et le saupoudrer de sucre. Cuire afin d’obtenir un caramel légèrement blond. Ajouter les tranches de pommes de terre et de magret ; les cuire dans le caramel pendant 5 min. Assaisonner de sel fin et de tours de moulin à poivre.
4. Dans chaque moule, placer ensuite les tranches de magret et les rondelles de pommes en les intercalant. Recouvrir d’un disque de pâte sans oublier de glisser les bords à l’intérieur (pour l’esthétique).
5. Enfourner à 200 °C pendant 30 min.

**Pour la viande**

1. Dénerver les magrets, retirer le surplus de gras et quadriller la peau avec la pointe du couteau.
2. Poser les magrets côté peau dans une poêle froide, démarrer la cuisson et saler.
3. Une fois la peau joliment colorée, retourner les magrets et saisir le côté chair pendant 2 min.
4. Débarrasser ensuite sur une plaque, puis enfourner à 200 °C pendant environ 8 min.

**Pour le dressage**

1. Démouler les tatins de pommes de terre dans les assiettes, puis déposer à côté 1/2 magret tranché.
2. Ajouter ensuite une pincée de mélange du trappeur sur la viande et servir aussitôt.

Pensez à laisser reposer la viande entre la cuisson à la poêle et la cuisson au four afin que la chair s’attendrisse.

*Servez ce plat accompagné d’un Château La Rame, Cadillac Côtes de Bordeaux.*