

Rôti de magrets aux champignons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 magrets de canard de 400 g chacun,
- 100 g de champignons mélangés (girolles, cèpes, trompettes de la mort, etc.),
- 50 g de poitrine fumée,
- 5 brins de persil,
- 1c. à s. d'huile,
- sel, poivre.

Préparation : 15 min. Cuisson : 35 min.

Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Quadriller le côté peau des magrets avec la pointe d'un couteau et prélever un mince filet de chair sur chaque magret. Saler et poivrer côté chair. Réserver.

Dans une poêle, faire dorer la poitrine découpée en lardons. Égoutter ceux-ci sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7).

Répartir sur l'un des magrets, côté chair, les champignons, le persil effeuillé, les lardons et la chair coupée en morceaux. Poser dessus le second magret tête-bêche. Les ficeler ensemble. Placer le rôti dans un plat huilé allant au four. Enfourner pour 30 minutes environ, en retournant à mi-cuisson.

Servir accompagné de pommes de terre sautées sarladaises ou en robe des champs.

Remarques : Les mélanges de champignons surgelés conviennent parfaitement, à condition de penser à les décongeler à l'avance. Avant de découper le rôti, laisser reposer quelques minutes pour que les sucs aient le temps de revenir vers le centre de la viande. On peut ouvrir le rôti en fin de cuisson et remettre à cuire 5 minutes si l'on veut dorer l'intérieur.