

Guide des Accompagnements et Accords pour le Magret de Canard

Les Classiques : Accompagnements Gourmands

- Pommes de terre sarladaises : cuites dans la graisse de canard avec ail et persil.
- Purée de céleri-rave : une texture onctueuse qui équilibre le gras du magret.
- Poêlée de champignons : girolles ou cèpes pour une touche forestière.
- Légumes rôtis au miel : carottes fanes ou panais glacés pour le contraste sucré-salé.

Les Accompagnements Fruités et Acidulés

- Réduction de fruits rouges : framboises ou cerises déglacées au vinaigre balsamique.
- Pommes caramélisées : quartiers de pommes poêlés au beurre demi-sel.
- Chutney de figues : idéal pour apporter une profondeur sucrée et épicée.
- Salade de mâche aux noix : pour apporter de la fraîcheur et du croquant.

Accords Mets-Vins : Les Meilleures Associations

- Vins rouges structurés (Sud-Ouest) : Madiran, Cahors ou Bergerac pour répondre au caractère du canard.
- Vins rouges élégants (Bordeaux) : Saint-Émilion ou Pomerol pour leur finesse et leurs tanins soyeux.
- Vins de la Vallée du Rhône : un Crozes-Hermitage ou un Saint-Joseph pour leurs notes épicées.
- Alternative audacieuse : un vin rouge léger et fruité comme un Pinot Noir d'Alsace pour les cuissons rosées.

Conseils de Préparation

- Quadriller la peau du magret pour faciliter la fonte du gras.
- Démarrer la cuisson à froid dans une poêle non huilée.
- Laisser reposer la viande sous un papier aluminium pendant 5 minutes avant de trancher.
- Récupérer la graisse de cuisson pour préparer les pommes de terre.