

Magret de Canard aux Figs et au Miel : Recette Gastronomique

L'art de la découpe avec votre couteau Nontron

- Le couteau Nontron, par sa lame fine et son tranchant exceptionnel, est l'outil idéal pour réaliser des tranches nettes et précises de magret de canard.
- Veillez à ce que votre couteau soit propre et sec avant de commencer la découpe pour préserver la qualité du bois du manche.
- La précision de la lame permet de ne pas écraser la chair tendre du canard, garantissant une présentation digne d'un grand restaurant.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 beau magret de canard (environ 400g)
- 6 figes fraîches
- 2 cuillères à soupe de miel de fleurs
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 branche de thym frais
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Votre couteau Nontron (lame de 10cm ou plus recommandée)
- Une poêle à fond épais
- Une planche à découper en bois
- Une pince de cuisine

Étapes de préparation

- Quadrillez la peau du magret avec votre couteau Nontron sans entamer la chair.
- Faites dorer le magret côté peau dans la poêle froide, puis montez progressivement la température pendant 8 à 10 minutes.
- Retournez le magret et cuisez-le 3 à 5 minutes selon la cuisson souhaitée (rosé recommandé).
- Retirez le magret de la poêle et laissez-le reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium.
- Pendant ce temps, coupez les figes en quartiers à l'aide de votre couteau Nontron.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique et le miel, ajoutez les figes et laissez caraméliser 2 minutes.

- Tranchez finement le magret avec votre couteau Nontron, disposez les tranches en éventail et nappez avec la sauce aux figues.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement pour profiter du contraste entre la peau croustillante et la chair fondante.
- Accompagnez ce plat d'une purée de céleri-rave ou de pommes de terre sautées à la graisse de canard.
- Nettoyez votre couteau Nontron immédiatement après usage avec un chiffon doux et sec pour préserver son mécanisme et son bois.