



POUR 8 PERSONNES

## Magrets de canard au Maroilles et à la bière du Ch'ti

**Ingrédients :** 4 magrets de 350 g à 400 g pièce.

**Pour la sauce :** 33 cl de Bière du Ch'ti blonde, 25 cl de crème liquide, 250 g de Maroilles Lesire, Maïzena, sel et poivre.

**Matériel :** 1 casserole, 1 poêle à revêtement antiadhésif, 1 plat de présentation.

Pour la sauce, faites fondre à feu doux dans la bière le Maroilles Lesire coupé en dés, en remuant régulièrement.

Lorsque le Maroilles est pratiquement fondu, ajoutez la Maïzena pour homogénéiser votre sauce : ainsi, le Maroilles ne stagne pas au fond et n'attache pas à la casserole. Mélangez doucement, toujours à feu doux.


Ajoutez la crème et laissez cuire une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement.

Enfin, réservez votre sauce jusqu'au moment de servir.

Incisez maintenant les magrets avant de les poêler à sec, sans matière grasse, dans une poêle à revêtement antiadhésif. Salez et poivrez côté chair.

Laissez cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes côté peau, puis retournez-les côté chair et laissez dorer jusqu'à la cuisson souhaitée.

Coupez vos magrets en aiguillettes, environ une douzaine par pièce et servez bien chauds, nappés de votre sauce Maroilles Lesire et Bière du Ch'ti.

 Vins conseillés : Un Côtes de Blaye, un Faugères... ou une bière du Ch'ti.\*

### Bon à savoir :

Veillez à pratiquer des incisions profondes dans la chair des magrets : elles sont indispensables pour laisser la chaleur pénétrer la chair.



\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.