



# Magret de canard aux figues fraîches



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

4 magrets de canard  
3 décilitres de porto  
1 poignée de feuilles de basilic (hachées)  
beurre (kerrygold)  
6 figes fraîches (coupées en deux)  
100 ml de vin rouge (languedoc terre eulalie)  
400 ml de bouillon de poule (ou de bœuf, Bon Fond bio)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Entaillez la peau des magrets de canard en croisillons. Arrosez les deux faces de porto. Salez et poivrez. Insérez le basilic dans les entailles et réservez à température ambiante pendant 30 minutes.
- 2.** Portez le reste de porto à ébullition. Faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 cuillères à soupe.
- 3.** Dans une poêle, faites chauffer le beurre avant d'y faire revenir les figes pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Transvasez-les dans un plat, et gardez au chaud.
- 4.** Faites fondre une noisette de beurre dans cette même poêle. Faites-y dorer les magrets de canard côté peau. Répétez l'opération pour l'autre face. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant environ 10 minutes. La viande doit être tendre au toucher. Enveloppez les magrets dans du papier aluminium, et laissez reposer 10 minutes.
- 5.** Déglacez la poêle au vin rouge. Portez à ébullition, puis faites réduire jusqu'à obtenir 2 cuillères à soupe. Versez le bouillon, et laissez mijoter. Incorporez la réduction de porto et les figes.
- 6.** Détaillez les magrets en tranches, et disposez-les sur des assiettes. Arrosez-les de sauce. Servez immédiatement.