

## Magret de canard Challandais et son jus rôti

### Pour 4 personnes

4 filets Challandais  
2 pommes  
4 figues  
20 cl fond de sauce de canard  
20 cl de porto



- Mettez les magrets, salés et poivrés, côté peau dans la poêle avec 20 gr de beurre clarifié, faites dorer la peau et mettez 10 min, à four très chaud.
- Les magrets sortis du four, posez-les dans une assiette et laissez détendre 10 minutes.
- Jetez la graisse de la poêle, déglacez au porto, faites réduire et mouillez avec le fond de sauce, laissez cuire 2 à 3 min, incorporez le beurre.
- Dressez sur assiette en coupant les magrets en 5, nappez de sauce et présentez les figues et pommes autour de l'assiette.

Bon appétit !