

# La Marmite de Claude

## BROCHETTES DE MAGRET AU MIEL ET LANGOUSTINE

### *INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)*

*2 magrets de canard gras  
4 grosses langoustines  
30 g de cèpes séchés ( à faire tremper suivant indications du producteur )  
30 cl de fond de veau  
2 cuillères à soupe de miel  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin vieux  
2 échalotes  
100g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel et poivre du moulin*

### *Décoration*

*1/2 botte de coriandre*

### RECETTE

*Faire des incisions croisées dans la peau du magret.*

*Saler et poivrer les magrets, déposer les côtés gras dans une poêle chaude.*

*Faire cuire entre 4 et 5 mn retourner et cuire encore 3 mn.*

*Dégraissier la poêle, et faite revenir 1 échalote 1/2 avec le miel, déglacer au vinaigre.*

*Rajouter le fond de veau et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante.*

*Monter la sauce avec 60 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.*

*Couper les magrets en tranches et constituer 4 brochettes. Assécher les cèpes, faites les sauter avec 40 g de beurre, assaisonner et ajouter la 1/2 échalote ciselée.*

*Ne garder que les queues des langoustines, enlever l'intestin sur le dos.*

*Réserver au frais.*

*Saler et poivrer les langoustines, les faire dorer avec 2 c à s d'huile d'olive et les rajouter sur les brochettes.*

*Dresser les brochettes sur l'assiette avec les cèpes et la sauce.*

*Saupoudrer de coriandre ciselée.*