Magrets de canard à la mode japonaise

Il y a quelques semaines je vous avais dévoilé comment réussir à coup sur la cuisson de vos magrets de canard à l'aide d'un mode de cuisson auquel vous n'auriez peut-être pas pensé (**Comment réussir parfaitement la cuisson des magrets de canard**). Aujourd'hui je vous propose une recette complète à base de ces fameux magrets. N'oubliez pas de les préparer la veille pour leur permettre de bien s'imprégner de la marinade.

Magrets de canard à la mode japonaise

Ingrédients: pour 4 personnes

- deux magrets de canard préparés la veille en suivant la recette : **Comment réussir parfaitement la cuisson des magrets de canard**
- un paquet de ciboulette thaïe ou de la ciboulette classique
- 90 g de nouilles japonaises crues. Vous pouvez parfois trouver des nouilles déjà cuites dans les magasins asiatiques ou épiceries japonaises (type somen ou soba par exemple)
- 8 shitakés (champignons japonais); vous les trouver dans les magasins asiatiques ou épiceries japonaises soit frais, soit déshydratés

- Huile de sésame

Préparation:

- Sortez les magrets que vous avez cuisinés la veille et prélevez la moitié de la marinade. Réchauffez les magrets au four à 60°dans le restant de la marinade. Je vous conseille également de préchauffer les assiettes à la même température: cela permettra de garder les aliments au chaud en attendant de servir.
- Versez la marinade que vous venez de prélever dans une casserole et faites la réduire de moitié. Réservez.

Faire réduire la moitié de la marinade

Pendant le temps de la réduction préparez la garniture.

- Réhydratez dans de l’eau chaude les shitakés si vous les avez achetés déshydratés.

Réhydratez les shitakés

- Puis coupez les shitakés en lamelles.

Coupez les shitakés en lamelles

- Ciselez la ciboulette thaïe. Elle présente souvent des petites sommités fleuries: réservez les pour faire un joli dressage.

Coupez la ciboulette thaïe

- Faites revenir les shitakés avec un peu de beurre et ajoutez en fin de cuisson la ciboulette ciselée.

Faire revenir les shitakes avec la ciboulette

- Faites cuire les nouilles selon les indications ou réchauffez-les si vous les avez achetées déjà cuites. Ajoutez-y une petite cuillerée à café d’huile de sésame.

Cuire et égouttez les pâtes japonaises

Ajoutez un peu d’huile de sésame

- Ajoutez les nouilles à la poêlée de champignons.

Ajoutez les pâtes japonaises cuites

- Sortez les magrets du four et tranchez-les juste avant

de servir.

Tranchez le magret réchauffé juste au moment de servir…

Dressage:

- Disposez une cuillerée du mélange pâtes shitakés dans l’assiette chaude.

Disposez une cuillerée du mélange pâtes shitakés dans l’assiette

- Puis disposez les tranches de magret et nappez de la marinade réduite et réchauffée. Pour finir disposez les petites sommités fleuries de la ciboulette thaïe. C’est prêt!

Puis disposez les tranches de magrets et nappez de marinade réchauffée

Magrets de canard à la mode japonaise