

MAGRETS DE CANARD AUX NAVETS CONFITS ET PUREE DE CELERI



Pour 8 personnes

Ingrédients :

**4 magrets de canard
8 c à s de moutarde forte
2 c à s de miel
8 c à s d'huile d'olive
2 tasses de bouillon de volaille
12 petits navets
3 c à c de farine
12 c à c de sucre**

**Purée de céleri
1 boule de céleri
3 pommes de terre
3 pommes
Thym**

Enlever la peau des magrets.

Mélanger la moutarde, le miel, l'huile d'olive. Saler et poivrer. Faire mariner les magrets dans un plat avec ce mélange pendant 2 heures au frais en retournant la viande deux ou trois fois.

Eplucher la boule de céleri, les pommes de terre et les pommes. Les découper en gros cubes et les faire cuire dans du lait avec le thym. Ecraser le tout pour faire une purée (délayer avec du lait si besoin.)

Eplucher les navets et les couper en petits dés. Dans une casserole, faire fondre un peu d'huile et du beurre et ajouter 4 cuillères à soupe de sucre. Ajouter les navets et faire cuire jusqu'à ce que les navets soient bien dorés. Puis ajouter la farine le sucre restant et les 2 verres d'eau. Mélanger, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les navets soient tendres.

Cuire les magrets dans une poêle avec le jus de la marinade et les deux tasses de bouillon de volaille. Faire réduire la sauce à feu vif si besoin.