

# Magret de canard à la crème d'ail rose

Pour 6 personnes

3 gros magrets de canard gras

20 gousses d'ail rose de Lautrec

Graisse de canard

Bouillon de volaille: 1 bonne louche

Crème fraîche

Sel, poivre

Cuire les magrets, les réserver dans du papier aluminium.

Faire la crème d'ail rose en blanchissant 3 fois les gousses, enlever leur peau, écrasez-les et allongez de bouillon. Mélanger à la crème fraîche et assaisonnez.

Réchauffer dans leur papier les magrets au moment de servir. Trancher-les et nappez de crème d'ail.