

# Magret de canard, sauce Cognac, gratin dauphinois et petits légumes



Frédéric Le Guern cuisine des plats à partager en toute simplicité, dans un lieu à l'ambiance authentique, animé par Hugo Bertrand.

## La Petite vitesse

5, rue de Strasbourg  
0297472265

La carte est simple, tout est fait maison et on peut manger sur une table de château. À La Petite vitesse, derrière la gare, Hugo Bertrand a fabriqué un décor théâtral qui invite au voyage. Des pièces chinées, trônent çà et là. Des objets collectionnés par son grand-père brocanteur, comme des pots à pharmacie et des pichets ornent les étagères. Tandis qu'un poêle en fonte émaillée, réchauffe les 150 m<sup>2</sup> de surface. Après 10 ans à Indic, le restaurateur avait envie de décélérer. "Le nom de l'établissement La Petite vitesse était déjà là, ça tombait bien", s'amuse celui qui aime les jeux de mots et envoie en cuisine des "tîre à Michel" pour le tiramisu ou des "entas" pour des entrées/tapas. Aux fourneaux, Frédéric Le Guern, inspiré par ses expériences dans la grande gastronomie, propose une cuisine familiale, de "maman, faite par papa"; des plats élaborés à partager comme la blanquette, le navarin et désormais la tête de veau tous les vendredis.

→ Ouvert du lundi au jeudi, de 9 h à 15 h. Le vendredi, de 9 h à 23h30 avec animation musicale le soir.  
Formule du midi: plat + dessert + café: 18,50 €.

## Le gratin dauphinois

Épluchez et lavez les pommes de terre. Coupez à 2 mm d'épaisseur et plongez-les dans la crème liquide assaisonnée de sel, poivre, noix de muscade et ail haché. Rectifiez si besoin et disposez les pommes de terre dans un plat à 4 cm de hauteur. Enfournez 40 minutes à 170 °C, à couvert. Découvrez le gratin, nettoyez les bords et remettez à plat les pommes de terre qui débordent. Recuisez 10-15 minutes à 170 °C pour la coloration.

### Pour 4 personnes

2 magrets de canard  
1 kg de pommes de terre  
1 gousse d'ail  
50 cl de crème liquide  
carottes  
chou Romanesco,  
brocolis,  
champignons  
sel et poivre

### La sauce

1/2 verre de Cognac  
1 verre de fond brun de veau  
1/2 verre de crème liquide  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
thym  
laurier

## La sauce au Cognac

Utilisez les parures des magrets et faites-les colorer dans une casserole avec l'oignon, de l'ail et du thym. À la coloration de l'oignon, déglacez avec le cognac et réduisez de moitié. Ajoutez le verre de fond brun de veau, baissez la cuisson et versez le demi-verre de crème liquide. Réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante. Filtrez, salez et poivrez.

## Les légumes et le magret

Découpez les brocolis et le chou Romanesco en sommets. Taillez les carottes en mirepoix et tranchez les champignons. Réalisez une cuisson à l'anglaise en faisant bouillir une eau salée. Immergez vos légumes et lorsque l'eau se remet à bouillir, goûtez pour vérifier la cuisson et stoppez-la avec de l'eau froide. Saisissez les magrets des deux côtés et laissez rendre le gras dans la poêle. Une fois colorés, salez poivrez et passez au four à 170 °C entre 7 et 10 minutes, selon la cuisson voulue. Passez les légumes dans la graisse de canard pour le goût et dressez votre plat.