 **Magret cuit à l’étouffé, sauce chocolat**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**
**Magret :**
**- 1 gros magret de canard**
**- huile d'olive**
**- sel** [**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)
**- poivre du moulin**
**- 1 càs de persil haché**
**- 1 càs de ciboulette haché**
**- quelques aiguilles de romarin hachées**
**- bouillon de légumes**
**- 5 g de chocolat noir amer**
**Riz noir :**
**- 100 g de riz noir**
**- 1 échalote**
**- 1 petite gousse d'ail**
**- huile d'olive**
**- bouillon de légumes**

**Le riz :**
Éplucher et hacher finement l'échalote et l'ail dégermé.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'échalote dans une cuillerée d'huile pendant quelques minutes.
Ajouter l'ail, remuer jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
Laisser refroidir.
Verser dans une casserole deux volumes de bouillon froid.
Ajouter un volume de riz.
Porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.
Éteindre le feu et laisser reposer à couvert et sans remuer pendant 15 minutes.

Le magret :
Quadriller la peau du magret.
Mélanger 2 grosses cuillerées à soupe d'huile avec les herbes hachées. Saler et poivrer.
Verser la marinade dans un petit plat et y déposer le magret côté chair.
Laisser mariner pendant 15 minutes.
Saisir le magret côté peau dans une poêle sèche, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée.
Retirer le magret et jeter la graisse.
Mettre dans la poêle 60 ml de bouillon et la marinade.
Déposer le magret et le laisser cuire 4 minutes côté peau et 4 minutes côté chair, il faut qu'il reste rosé.
Retirer le magret et le couvrir de papier d'aluminium.
Mettre le chocolat dans le jus de cuisson et laisser fondre et réduire pour obtenir une sauce onctueuse.
Trancher le magret et le servir nappé de sauce dans des assiettes chaudes, accompagné de riz.