Cuisse de canard rôtie aux graines, soupe de pleurotes au vin jaune

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
230121	Cuisse de canard de Barbarie déjointée VF 270/380 g	10 Pièce
30623	Pleurotes entières 1 kg	1 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Graines (tournesol, sésame, millet, courge)	PM
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	100 Gramme
	Vin jaune	50 Centilitre
	Cointreau	PM
	Fond de volaille	50 Centilitre
	Pluche de coriandre	20 Pièce
	Pluche de ghoa	PM

Etapes de préparation

1. Manchonner la cuisse de canard
2. Caraméliser la cuisse de canard sur chaque face. Assaisonner et flamber au Cointreau (ou à l'aide d'un alcool aromatisé à l'orange)
3. Pour la fin de cuisson : sur plaque au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C. En finition, déposer quelques graines
4. Pour la garniture, préparer une soupe de pleurotes. Faire fondre le beurre d'Echiré, faire suer les échalotes, ajouter les pleurotes puis le vin jaune. Laisser réduire quelques instants et mouiller au fond de volaille. En finition : coriandre ciselée, assaisonner sel/poivre
5. Pour le dressage : déposer la soupe de pleurotes dans un bol. Ajouter la cuisse de canard et des pleurotes pour le volume. En finition : quelques graines, pluche de Goa et un cordon de sauce

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Cuisse de canard rôtie aux graines, soupe de pleurotes au vin jaune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation