

Noisettes de "magrios" à l'huile de truffe, paillassons de fonds d'artichauts



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	1,8 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	0,01 Kilo
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	0,01 Kilo
54776	Fonds d'artichauts 1 kg	1,5 Kilo
	Œufs	2 Pièce Unitaire
	Fécules de pommes de terre	0,03 Kilo
	Truffes	0,05 Kilo
	Huile	0,1 Litre
	Huile de noix	0,02 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

Recette

- Après décongélation des magrets dans leur emballage, les partager en deux dans le sens de la longueur. Les brider d'un tour de ficelle tous les 2 cm, puis les saisir comme du magret entier. Réserver.
- Séparément, râper du fond d'artichaut, assaisonner, puis incorporer des œufs ainsi qu'un peu de féculé et réaliser de fines galettes à feu vif.
- Découper les « magrios » en noisettes, puis dresser à cheval sur une partie des galettes.
- Terminer par une touche d'huile truffée, ainsi qu'un peu de brisures de truffes.
- Servir accompagné d'une salade de roquette à l'huile de noix.