

Sauté de canard et sa poêlée asiatique aux champignons noirs



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
144950	Sauté de canard de Barbarie sans os avec peau VF 40/60 g	2 Kilo
263532	Poêlée chinoise 2,5 kg Minute Bonduelle	1,7 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	300 Gramme
	Citron	3 Pièce Unitaire
	Miel	80 Gramme
	Germes de soja	100 Gramme
	Sel	PM
	Poivre de séchuan	PM

Recette

1. Cuire le sauté de canard au four, sur grille à chaleur sèche à 250°C jusqu'à coloration.
2. Dans la sauteuse, préparer le jus de canard rôti avec du citron, du miel, des échalotes et du poivre de Séchuan.
3. Après coloration du sauté de canard, le mettre en cuisson avec le jus.
4. 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la poêlée asiatique aux champignons noirs et les germes de soja.
5. Finir la cuisson et rectifier l'assaisonnement.