

Canard en croûte d'amande, sauce pain d'épices



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|----------|---|---------|
| 0.2 | Amande en poudre blanche en sachet 1 kg | 0154526 |
| PM | Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE | 0198421 |
| PM | Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE | 0235463 |
| 0.1 | Amande hachée blanche en sachet 1 kg LA PULPE | 0007345 |
| 0.2 | Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA | 0030283 |
| 1 | Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF | 0091686 |
| 0.1 | Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF | 0196149 |
| PM | Melange épices pour pain d'épice | ~ |
| 5 PCE | Magret de canard | ~ |
| 0.15 | Echalotte | ~ |

Étapes de préparation

- 1 Parer et dégraisser les magrets de canard. Quadriller le côté peau. Tailler les magrets en 4 morceaux.
- 2 Marquer les morceaux de magret de canard en commençant par le "côté peau" puis assaisonner. Arroser de leur graisse puis colorer les autres faces. Débarrasser et laisser refroidir. Sticker les morceaux de canard. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les morceaux de canard avec la moutarde puis, les rouler dans le mélange d'amandes en poudre et d'amandes hachées blanches. Bien envelopper les morceaux de canard.
- 3 Dans une casserole, préparer la sauce :

- 3 Réhydrater les échalotes dans un peu d'eau et de mélange "pain d'épices". Ajouter la réduction de vin rouge et porto. Mouiller avec la demi-glace de viande. Laisser réduire un peu puis assaisonner.
- 4 Terminer la cuisson des morceaux de canard 8 à 10 minutes (selon cuisson). Servir, napper de la sauce préparée aux précédentes étapes.