

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 autre 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 hâchées 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.