

Feuilleté de carottes et magret fumé, vinaigrette à la chicorée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	90 Gramme
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	100 Gramme
26187	Gésiers de poulet confits 1 kg	10 Gramme
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	0.3 Litre
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
237462	Duo de carottes jaunes et oranges en rondelles CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
	Moutarde à l'ancienne	0.01 Litre
	Chicorée liquide	0.02 Litre
	Huile de noix	0.02 Litre
	Vinaigre de Xeres	0.02 Litre
	Roquette	100 Gramme

Etapas de préparation

- Détailler les disques dans la pâte feuilletée et les dorer au jaune d'oeuf. Réaliser un tartare de carottes et l'ajouter sur la plaque feuilletée. Cuire au four mixte à température stabilisée à 200°C jusqu'à légère coloration. Terminer la cuisson à chaleur sèche.
- Réaliser la vinaigrette à la chicorée : mélanger de l'huile de noix, des échalotes, du vinaigre de xérés, de la moutarde à l'ancienne et ajouter de la chicorée
- Vérifier l'assaisonnement et réserver. En sortie de cuisson, déposer le magret de canard fumé tranché et les gésiers de volaille. En finition, déposer quelques feuilles de roquette et un cordon de vinaigrette à la chicorée