



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/05/2017

## Magret de canard farci aux asperges vertes rôti sur lit de gros sel jus court



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
31715	Magret de canard 280/380 g Rougié	1,7 Kilo
66591	Asperges vertes	0,8 Kilo
	Jus de volaille corsé	0,5 Litre
	Vinaigre de Xérès	10 Centilitre
	Sirop d'érable	10 Centilitre
	Poivre de séchuan	PM
	Gros sel	600 Gramme
	Fleur de sel	PM

### Recette

1. Préparation de la sauce : faire réduire le vinaigre de Xérès avec le sirop d'érable et le poivre de séchuan. Une fois sirupeux, ajouter le jus de volaille corsé, faire réduire 10 minutes, rectifier l'assaisonnement et réserver
2. Dégraisser aux abords du magret l'excès de gras, scarifier la peau jusqu'à la chair, puis avec un couteau filet de sol, faire un trou centré dans l'épaisseur du magret et sur toute sa longueur, passer les doigts pour avoir l'épaisseur pour embosser les asperges dedans
3. Déposer le magret côté peau sur le lit de gros sel. Cuire au four à 220°C à chaleur sèche
4. Pour une cuisson parfaite, cuire à la sonde 38°C à cœur