

Magret de canard rôti au piment d'Espelette, galette de brunoise provençale et cèpes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	1.8 Kilo
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	1.7 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	10 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	600 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Mettre les filets de canard en décongélation à 0/+3°C pendant environ 12 heures
- 2 Cicatriser le côté viande dans une sauteuse sans sel et sans matière grasse
- 3 Colorer ensuite le côté peau, puis terminer la cuisson au four à chaleur sèche
- 4 Saupoudrer les filets de canard avec du poivre du moulin. Pour obtenir une saveur plus forte, il est également possible de frotter les filets avec le piment
- 5 Dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse, poêler à feu vif les cèpes bouchons. Réserver
- 6 Faire suer les échalotes, y ajouter la brunoise provençale et la cuire. Ajouter en fin de cuisson le basilic et l'assaisonnement