

Magret de canard rôti, coulis de cerises noires et purée de pomme céleri vanillé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
31715	Magret de canard MF 280/400 g Rougié	5 Pièce
27761	Purée de céleri LegFR CE2 2,5 kg	900 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	200 Gramme
	Cerises noires	500 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	100 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
	Quartiers de pomme Golden	400 Gramme
	Gousse de vanille Bourbon	1 Pièce
	Noisettes torrifiées	50 Gramme
	Graines de lin	50 Gramme
	Feuille d'épinard	400 Gramme
	Pluches de marjolaine	10 Pièce
	Fond de veau	25 Centilitre
	Poivre et fleur de sel	PM

Etapes de préparation

- Après avoir apprêter les magrets de canard, les marquer dans un récipient de cuisson chaud. Les caraméliser de chaque côté. Finir au four à chaleur sèche, à 200°C, sur plaque à pâtisserie
- Dans le récipient de cuisson des magrets, déposer les cerises noires et laisser compoter quelques secondes
- Ajouter le fond de canard et mixer le tout. Monter la sauce au beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver
- Découper et évider les pommes golden. Les intégrer à la purée de céleri remise en température et mixer le tout

Magret de canard rôti, coulis de cerises noires et purée de pomme céleri vanillé

- 5 Faire bouillir la crème et y infuser la vanille. Incorporer la crème vanillée à la purée. Rectifier l'assaisonnement et réserver
- 6 Sur une plaque à pâtisserie, déposer les pétales de grana padano puis saupoudrer de graines de lin. Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C
- 7 Procéder au dressage : déposer la purée dans un cercle légèrement beurré pour faciliter le démoulage. Ajouter les feuilles d'épinard, le magret de canard rôti, puis les noisettes concassées. En finition, ajouter la sauce aux cerises noires, la pluche de marjolaine et les tuiles de grana padano à la graine de lin