

Tournedos de canard en croûte de fruits secs, poêlée de crosnes, jus corsé à la sauge



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
163505	Tournedos de filet de canard de barbarie VF 140/160 g	10 Pièce Unitaire
	Crosnes	600 Gramme
	Fruits secs	150 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
20090	Persil plat haché 500 g PassionFroid	40 Gramme
	Jus court de canard	1 Litre
	Sauge	PM
	Huile de noix	PM
	Huile d'olive	PM
	Sel/poivre	PM

Recette

1. Colorer les tournedos de canard dans un récipient de cuisson type plancha avec de l'huile d'olive chaude
2. Réaliser un concassé de pistaches émondées, échalotes et raisins blonds. Déposer sur le dessus
3. Finir la cuisson au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180/200°C
4. Dans le même récipient de cuisson des tournedos de canard pour récupérer les sucs, faire suer l'échalote avec des feuilles de sauge. Déglacer au jus de canard. Passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement
5. Dans une poêle chaude chemisée d'huile de noix, laisser suer les échalotes. Ajouter les crosnes (préalablement blanchis). Mettez-les à la poêle avec le beurre en fin de cuisson le persil concassé, le sel et poivre