

## Cuisse de canard rôtie aux graines, soupe de pleurotes au vin jaune



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
230121	Cuisse de canard de Barbarie déjointée VF 270/380 g	10 Pièce Unitaire
30623	Pleurotes entières 1 kg	1 Kilo
	Graines (tournesol, sésame, millet, courge)	PM
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
		100 Gramme
	Vin jaune	50 Centilitre
	Cointreau	PM
	Fond de volaille	50 Centilitre
	Pluche de coriandre	20 Pièce Unitaire
	Pluche de goha	PM

### Recette

1. Mançonner la cuisse de canard
2. Caraméliser la cuisse de canard sur chaque face. Assaisonner et flamber au Cointreau (ou à l'aide d'un alcool aromatisé à l'orange)
3. Pour la fin de cuisson : sur plaque au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C. En finition, déposer quelques graines
4. Pour la garniture, préparer une soupe de pleurotes. Faire fondre le beurre d'Echiré, faire suer les échalotes, ajouter les pleurotes puis le vin jaune. Laisser réduire quelques instants et mouiller au fond de volaille. En finition : coriandre ciselée, assaisonner sel/poivre
5. Pour le dressage : déposer la soupe de pleurotes dans un bol. Ajouter la cuisse de canard et des pleurotes pour le volume. En finition : quelques graines, pluche de Goa et un cordon de sauce