



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 20/12/2017

Cuisse de canette rôtie avec jus de sirop d'érable



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
178786	Canette de Barbarie PAC Loué Label Rouge VF IGP 1,3 /1,8 kg	1,6 Kilo
30623	Pleurotes entières	700 Gramme
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande	1,2 Kilo
38497	Tomates confites	100 Gramme
	Sirop d'érable	PM
	3 poivres	PM
	Romarin	PM
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel	PM

Recette

1. Retirer l'os du haut de la cuisse. Concasser des pleurotes avec une partie de la chair de la cuisse. Saler, poivrer. Farcir la cuisse et la refermer avec des pics en bois
2. Rôtir au four pour caraméliser
3. Réaliser une sauce avec du sirop d'érable, 3 poivres (poivre à queue du Québec, poivre vert, poivre noir de Tanzanie), fleur de sel, tomates séchées concassées, romarin
4. A la sortie du four, napper la cuisse avec la sauce
5. Poêler les pleurotes avec un filet d'huile d'olive et du romarin. Remonter en température les pommes grenailles au four à 200°C