



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	200 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	10 Pièce
66591	Asperges vertes 1 kg	15 Gramme
31225	Demi figues 1 kg	10 Gramme
	Miel, paprika	PM
	Sucre cassonade	PM
	Gingembre râpé	PM
	Coriandre	PM
	Graine de sésame noir	PM

Etapas de préparation

- 1 Dégraisser un magret de canard. Rôtir avec du miel et du paprika fumé. Tailler à la mandoline de fines tranches d'asperges. Garder les pointes pour le montage
- 2 Réaliser une compotée de figues avec du sucre cassonade, du gingembre râpé et des feuilles de coriandre. Mettre en décongélation les queues d'écrevisses. Assaisonner
- 3 Détailler le magret en rectangle dans le sens de la longueur. Enrouler dans une fine tranche d'asperges. Sur le dessus, ajouter la compotée de figues, une queue d'écrevisse, une pointe d'asperges et quelques graines de sésame noir