

Brochette de magret de canard à l'orange



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	160 Gramme
	Oignon blanc	1 Pièce
	Orange	0.5 Pièce
	Citron vert	0.5 Pièce
	Brin de cive	1 Pièce
	Branche de sarriette	1 Pièce
	Huile de noix	0.01 Litre
	Sésame, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les magrets de canard selon la méthode HACCP, puis les tailler en deux dans la longueur.
- 2 Mettre la viande de canard en marinade dans un mélange d'huile de noix et citron vert, environ 1h en chambre froide.
- 3 Monter sur pic puis rôtir sur un lit de braise préalablement préparé avec des sarments de vigne, et terminer la cuisson sur rondelles d'orange et oignons blancs.
- 4 En finition : déglacer avec quelques gouttes de marinade, puis ajouter cive, sarriette et graines de sésame. Assaisonner sel et poivre. Servir les oignons blancs et les rondelles d'orange en garniture.

Brochette de magret de canard à l'orange

L'astuce du chef



La cuisson du magret surgelé se fera à l'inverse du frais : il est important de démarrer sur la chair et ensuite de caraméliser la peau.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid