

# Bouchée magret laqué Hibiki



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	20 Gramme
274617	Confit de cidre à la Pomme et au Calvados 125 g L'Affineur du Chef	5 Gramme
	Sirop d'agave	5 Gramme
	Brisure de bretzel	3 Gramme
	Pluche d'origan	1 Pièce
	Whisky hibiki, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les magrets de canard selon méthode HACCP.
- 2 Tailler les magrets dans la longueur sur une largeur de deux centimètres, puis les ficeler pour obtenir une forme plus homogène.
- 3 Farcir les mini rôtis de canard préparés ci-dessus avec le confit de cidre à la pomme et au calvados.
- 4 Cuire les magrets de canard à la plancha à la cuisson désirée. Assaisonner sel et poivre. Déglacer à l'aide d'un sirop d'agave et de whisky Hibiki pour apporter le côté laqué.
- 5 Après un léger temps de repos, détailler les rôtis en section de deux centimètres puis réserver.
- 6 Tremper la base de la bouchée à l'aide d'un pic dans une brisure de bretzel. En finition : pluche d'origan.

# Bouchée magret laqué Hibiki

## L'astuce du chef

---



Pour farcir plus simplement les mini rôtis de magret de canard, il est préconisé de réaliser de petits rouleaux de confit de cidre à la pomme et au calvados puis de les passer au congélateur pour les durcir.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid