

Reblochon comme une boîte chaude, confit de canard, poudre d'orange et pomme au lard, roquette sauvage, vinaigrette au sureai



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
58595	Reblochon de Savoie fermier au lait cru AOP 27,4% MG 500 g env. L'Affineur du Chef	10 Pièce Unitaire
62752	Confit de cuisse de canard gras 260 g env. Rougié	10 Pièce Unitaire
178188	Demi-parisiennes avec peau 2 kg McCain Our Menu Signatures	1,2 Kilo
2629	Poitrine fumée cuite n° 1 - 1,8 / 2 kg	0,3 Kilo
	Roquette sauvage	0,3 Kilo
	Echalote	0,05 Kilo
	Huile de noix	0,01 Litre
	Vinaigre de sureau	0,01 Litre
	Cive fraîche	0,05 Kilo
	Poudre d'orange séchée	PM
	Moutarde	PM

Recette

1. Faire chauffer les cuisses de canard. Emietter en retirant la peau. Ajouter la cive et l'échalote. Assaisonner et réserver
2. Préparer une vinaigrette : huile de noix, vinaigrette de sureau, cive fraîche, moutarde, sel et poivre. Réserver
3. Prédécouper le Reblochon puis le reloger dans un papier sulfurisé. Passer au four à chaleur sèche à 180°C/200°C jusqu'à ce que le cœur devienne coulant. Laisser reposer quelques instants
4. Préparer une poêlée de pommes parisiennes. Ajouter les lardons et la cive fraîche. Assaisonner et réserver