

Pellé Cyril

Magrets de canard aigre douce
Fruits rôtis et polenta noisette
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE :
Magret de canard	Pce	4		Parer les magrets, inciser en quadrillage la peau mais pas la chair.
Romarin	Pm	Pm		Mettre à mariner avec le miel et le romarin.
Miel	Kg	0,050		Sauter les magrets dans un sautoir bien chaud pour saisir uniquement le côté peau, débarrasser et finir au four à 150°C, sondé à 54 – 55 °C à cœur. ;
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		Sortir, couvrir et laisser reposer.
SAUCE AIGRE DOUCE				SAUCE AIGRE DOUCE:
Miel	Kg	0,030		Réaliser un caramel avec le miel, décuire au vinaigre, laisser réduire, ajouter le jus d'une orange pressée, réduire à nouveau et mouiller avec le fond et les herbes.
Vinaigre de vin	L	0,030		Monter la sauce au beurre en finition, assaisonner.
Fond brun de veau ou jus de canard.	L	0,5		FRUITS RÔTIS:
Romarin	Pm	Pm		Dénoyer les fruits, plaquer, badigeonner de miel, assaisonner, ajouter les herbes fraîches et cuire au four à 150°C, garder fondants.
Orange	Pce	1		POLENTA :
Beurre	Kg	0,050		Porter à ébullition le fond, verser en pluie la polenta, cuire au fouet environ 5 pour de la polenta pré cuite. En fin de cuisson ajouter le beurre noisette et le parmesan, rectifier l'assaisonnement.
FRUITS RÔTIS				DRESSAGE:
Abricots	Pce	4		Disposer la polenta, ajouter le magret émincé, les fruits rôtis et la sauce, décorer avec les fines herbes fraîches.
Pêches	Pce	2		
Miel	Kg	0,030		
Romarin	Pm	Pm		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
POLENTA				
Polenta pré cuite	Kg	0,400		
Fond de volaille	L	1,2		
Beurre	Kg	0,060		
Parmesan râpé	Kg	0,060		
FINITION				
Cerfeuil	Botte	0,5		