



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Olivier GÉRARD



MAGRET DE CANARD MIERAL A LA SAUTEUSE, PETITS LÉGUMES GLACÉS DE LA DRÔME, BÔLETS DE NOTRE FORÊT ET LÉGUMES PRINTANIER

Ingrédients : pour 2 personnes

- 2 magrets de canard d'environ 200 gr
- Légumes nouveaux de saison (asperge, ornithogales, mini betterave Chioggia, mini navet blanc, échalions, petits pois, bolets, etc ...)
- 50 cl de pinot noir d'Alsace
- 250 cl de jus de veau lié
- Fleur de sel
- Epinette



Préparation :

Rôtir les magrets en coloration lente, puis réserver encore cru.

Faire suer les échalions sans coloration.

Intégrer les légumes par ordre de cuisson, du plus long au plus court, de façon à obtenir une homogénéité en fin de cuisson de l'ensemble des légumes.

Déglacé au pinot noir et réduire à trois quarts.

Mouillé au jus de veau.

Réintégrer les magrets avec l'ensemble des garnitures et terminer la cuisson 6 minutes avec le couvercle de Buyer au four à 185°C.

Servir aussitôt,



Chef Olivier GÉRARD
L'Ancolie
1050 route du Lac des Dronières
74350 Cruseilles

EURO-TOQUES France - 14bis rue Daru – 75008 PARIS - T. 01.47.64.50.70
www.euro-toques.fr secretariat@eurotoques.fr