

CODE

Magret de canard farci aux quetsches, Sauce aigre douce au Melfort, Escargot de légumes.

base

10

Descriptif

Magret de canard farci (de cuisses de canard hachées, de mie de pain, d'œuf, d'épice de Noël, d'eau de vie mirabelle, de quetsches) puis rôti (cuit sous vide) et enfin laqué avec une sauce aigre douce à base de fond brun de canard à la gastrique de melfort et miel.

Le magret est accompagné d'un biscuit à la pomme de terre garni de concassée de tomate et d'épinard frais puis roulé.



Coût portion:	2,82
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique**A : Réaliser le magret de canard farci :**

Inciser le magret sur toute la longueur, ajouter la farce (hacher les cuisses de canard grille moyenne, ajouter le pain de mie trempé dans la crème, l'œuf, les épices de Noël et enfin les quetsches concassées et son eau de vie), assaisonner la viande.

Colorer, refroidir en cellule à 3°C, placer en poches sous vide rétractables et cuire au thermoplongeur à 58°C à cœur. Refroidir dans un bain d'eau glacée post cuisson. Identifier et réserver au froid positif.

Remettre en température la viande à 59 ° à cœur avant le service.

B : Escargot de légumes :

Cuire à l'anglaise ou au four vapeur les pommes de terre en robe des champs. Eplucher post cuisson à chaud et réserver la pulpe au chaud.

Ajouter les jaunes d'œuf, la crème et la farine. Monter les blancs d'œuf et incorporer en deux temps. Plaquer sur silpat (0,5 cm d'épaisseur), cuire à 200°C pendant 17 minutes. Laisser refroidir, retourner le biscuit sur du papier cuisson, masquer avec la concassée de tomate, tapisser de feuilles d'épinard sauté au beurre.

Rouler comme une buche. Laisser refroidir. Trancher au couteau à dent (couteau à biscuit), plaquer sur du papier cuisson et remettre en température pendant le service (au four à 120°C ou micro ondes).

Recette de base : 400 gr pulpe pomme de terre, 4 jaune d'œuf + 4 blanc d'œuf en neige, 100 gr de farine, 5 cl de crème => pour une plaque GN 1/1. (1,4Kg finis = 20-22 portions)

Décor : tomate cerise rôtie.

C : Réaliser la sauce aigre douce au vinaigre melfort :

Réaliser le fond brun canard, passer et réduire. Réaliser la gastrique de miel et de vinaigre melfort. Assembler, lier, rectifier l'assaisonnement (monter au beurre pour la sauce).

Matériels :

Bain marie, plaque gastro, petite casserole induction, planche, four polycuiseur, micro onde pour l'escargot de légumes.

DENREES

NATURE		Unité	A	B	C	D	E	Valorisation			
								TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.	
Boucherie											
Cuisse de canard	pc		1					1	9	9	
Magret de canard cal 250 gr	pc		5					5	2,975	14,875	
Carcasses canard	pc				1			1			
BOF											
beurre	kg				0,1			0,1	1,59	0,159	
creme liquide	l	0,05	0,05					0,1	4,6	0,46	
œuf	pc	1	4					5	0,06	0,3	
LEGUMERIE											
Carotte	kg				0,1			0,1	0,67	0,067	
échalote	kg		0,05					0,05	0,85	0,0425	
épinard	kg		0,3					0,3	1,99	0,597	
oignon	kg				0,15			0,15	1,81	0,2715	
poireau	kg				0,1			0,1	3,39	0,339	
pomme de terre bintje	kg		0,5					0,5	0,18	0,09	
tomate cerise	kg		0,2					0,2	3,45	0,69	
persil plat	botte					0,1		0,1	0,67	0,067	
ECONOMAT											
vinaigre melfort	L				0,05			0,05			
Eau de vie de mirabelle	L	PM									
Epices de noel	kg	PM						pm			
farine	kg		0,1					pm			
miel	kg				0,05			0,05	7,21	0,3605	
Quetsches surgelée	kg	0,01						0,01	4,63	0,0463	
Pain de mie	kg	0,05						0,05	2,78	0,139	
Concassée de tomate appertisée	kg			1				1			
Maizena	kg				0,02			0,02	5,83	0,1166	

Techniques en œuvre

Réaliser un fond brun de canard
Réaliser une sauce gastrique
Réaliser une concassée de tomate

DRESSAGE

Dans une assiette ronde, présenter en son centre deux tranches d'escargot de légumes, disposer un demi magret laqué contre, entourer d'un cordon de sauce.

Total denrées:

27,6

Assaisonnement 2%

0,55

Coût matières:

28,2