



MAGRET DE CANARD ET CRÉMEUX DE PETITS POIS

PRODUIT ROUGIÉ



**Magrets de canard cru
portions**

INGRÉDIENTS

⊙ 4 personnes
€ 2.88€/personne

• 4 magrets portion

- 200g de petits pois
- 100g de pommes de terre
- 60g de lard fumée
- 20cL de crème
- 12cL de jus de canard
- 4 carottes fane

LES ÉTAPES

- 1 Mettre les petits pois à cuire dans une eau bouillante salée, puis les refroidir dans une eau glacée. Mixer les en y ajoutant un peu de pomme de terre cuite à l'eau pour y ajouter une texture moins liquide. Passer au tamis puis rectifier l'assaisonnement.
- 2 Mettre la crème à chauffer et laisser infuser 1/2 heure le lard fumé. Filtrer.
- 3 Blanchir les carottes fanes. Marquer le magret de canard puis le cuire dans four à chaleur douce.
- 4 Dans l'assiette, disposer des pointes de crèmeux de petit pois. Émulsionner l'infusion de lard fumé. Faire chauffer le jus de canard puis disposer le dans l'assiette.
- 5 Couper le 1/2 magret puis déposer le sur le jus et verser l'émulsion de lard fumé.