

# MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, EN CROÛTE D'OLIVES PURÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS ET POMMES FRUITS

*Par le chef D. BARSSO*  
du restaurant PASCO  
75007 Paris

## SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyen  
Prix : € €

## TEMPS

Préparation : 50 minutes  
Cuisson : 40 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 magrets de canard  
200 g d'olives denoyautées  
1 navet boule d'or  
150 g de topinambour  
1 pomme Royale Gala  
2 oranges ou 10 cl de jus de fruit  
10 g de sucre  
10 g de beurre  
1 l de lait  
sel et poivre



## PRÉPARATION

### Préparation de la croûte :

Faire sécher les olives sur une plaque dans un four à 180° ou dans une poêle environ 10 minutes.  
Concasser les olives.

### Préparation des légumes :

Eplucher et tailler tous les légumes et les fruits.  
Les faire cuire dans une grande casserole dans le litre de lait pendant 30 à 40 minutes.  
Passer les ingrédients au mixer, saler et poivrer selon les goûts et réserver au chaud.

### Réalisation de la sauce :

Presser les 2 oranges. Verser le jus dans une casserole en ajoutant le sucre.  
Laisser réduire, puis du feu, monter au beurre.  
Assaisonner la préparation et réserver au chaud.

### Cuisson des Magrets :

Dans une poêle bien chaude, faire colorer le côté gras du canard.  
Parsemer les de concassé d'olives en fin de cuisson, et enfourner au four pendant 5 à 6 minutes

### Dessage :

Mettre par assiette la moitié d'un magret, un peu de purée et de sauce.

## ACCORD MET / VIN

Un côté du Rhône