

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

RESTAURANT PASCO
74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS
T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com
Site internet : www.restaurantpasco.com

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets et vins