

# MILLÉSIMES 62 (75 014)

## Poitrine de canard rôtie, caramel d'épices, asperges vertes de Provence, mousseline de carottes au curcuma Par le chef Stéphane SAVORGAN

### SYNTHÈSE

Type : Entrée  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### TEMPS

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 botte d'asperges vertes de Provence (calibre +16)  
2 pièces de magret de canard  
500 g de carottes  
20 g de curcuma  
100 ml de crème liquide  
10 g de quatre épices  
10 g de curry  
250 ml de fond de canard  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
100 g de miel  
60 g de beurre  
Sel et poivre



### PRÉPARATION

Préparation de la sauce :

Mettez dans une casserole, le miel. Quand le caramel a pris une jolie couleur, retirez-le du feu. Verser le vinaigre, les épices et le fond de canard, laisser réduire la sauce.

Préparation des asperges :

Eplucher les asperges, cuire à l'anglaise (environ 10 mn) les garder croquantes.

Préparation de la mousseline de carotte au curcuma :

Eplucher les carottes et les couper en morceaux. Plonger les carottes dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les mixer avec le beurre, la crème et le curcuma.

Cuisson du magret :

Dégraissier légèrement le canard, quadriller la peau à l'aide d'un couteau

Poêlez le magret de canard à vif du côté peau jusqu'à coloration, le retourner, le mettre au four durant 8 minutes.

### DRESSAGE

Tiédifier les asperges à feu doux dans une poêle avec le beurre. Disposer la mousseline de carotte et les asperges. Coupez le magret en tranches fines disposer dans l'assiette et napper de sauce.

### ACCORD MET & VIN

Vin blanc du Sud-Ouest : Bergerac AOC Cuvée classique, Tour des Gendres, Luc de Conti 2014

RESTAURANT MILLESIMES 62  
13 place de Catalogne - 75014 PARIS  
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : [contact@millesimes62.com](mailto:contact@millesimes62.com)  
Site internet : [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)

RESTO  
PARTNER  
L'art de l'art de vivre