

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
Site internet : www.millesimes62.com

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