

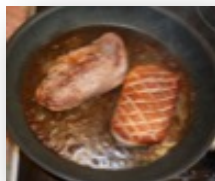
Magret de canard au poivre vert

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Préparer les magrets de canard					
Sur chaque magret, ôter les aponévroses et les vaisseaux sanguins en glissant sous ces derniers la pointe d'un désosseur. Parer la graisse en l'arrondissant. La ciseler en la quadrillant avec un couteau.	Magrets de canard	Kg	2		
Préparer une pomme duchesse					
Tailler les pommes épluchées en quartiers. Les cuire à l'anglaise départ eau froide salée, les égoutter et les passer au moulin à légumes sur le coin du fourneau, dans la russe ayant servi à leur cuisson. Dessécher la pulpe à feu doux en remuant avec une spatule. Ajouter hors du feu le beurre en parcelles et les jaunes d'oeuf. Recuire la pomme duchesse quelques secondes. Assaisonner et coucher des boudins de pomme duchesse sur plaque avec papier sulfurisé. Refroidir en cellule.	Pommes de terre	Kg	1.200		
	Beurre	Kg	0.100		
	Jaune d'oeuf	Pièce	6		
	Sel fin	Kg	Pm		
Paner les pommes croquettes					
Préparer une anglaise (oeufs battus, huile, sel, poivre et un peu d'eau). Détailler les boudins de pomme duchesse en tronçons de 5 cm et les paner à l'anglaise en les passant dans la farine, dans l'anglaise puis dans la chapelure. Reforme les pommes avec deux spatules en acier et réserver les pommes croquettes à + 4 °C sur papier sulfurisé.	Oeuf	Pièce	4,000		
	Huile d'olive	L	0.040		
	Sel et poivre	Kg	Pm		
	Farine	Kg	0.100		
	Chapelure	Kg	0.350		
Sauter les magrets					
Sauter les magrets sans matière grasse, côté graisse en premier. Les flamber au Cognac. Les rôtir 7 à 8 min au four à 200 °C. Les laisser reposer 10 min. Débarrasser les magrets, dégraisser le sautoir ayant servi à les sauter, y faire suer le poivre vert, déglacer au vin rouge, réduire des ¾, mouiller au fonds brun de veau ou de canard lié, réduire la sauce à texture nappante. Monter la sauce au beurre et la saler	Cognac	L	0.040		
	Poivre vert	Kg	0.025		
	Vin rouge	L	0.100		
	Fond de veau lié	Kg	0.080		
	Beurre	Kg	0.040		
	Sel fin	Kg	Pm		
Frire les pommes croquettes et dresser					
Frire les pommes à 180 °C, les égoutter et les saler. Trancher, assaisonner les magrets de fleur de sel. Dresser les aiguillettes avec la sauce au poivre vert et trois pommes croquettes par personne.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale