

MAGRET DE CANARD

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 magrets de Canard
- 10 fèves
- 1 betterave d'environ 300 g
- 30 g de Comté
- 1/4 de chou fleur cru
- **Baume de Bouteville Vieille Réserve N° 6**



MISE EN ŒUVRE

Dégraisser légèrement le magret, inciser le côté peau, afin d'effectuer un quadrillage. Puis couper dans le sens de la longueur les deux magrets.

Écosser les fèves, puis les cuire rapidement dans de l'eau bouillante salée environ 2 minutes puis les refroidir dans de l'eau glacée.

Tailler des tranches de comté assez fines ainsi que la betterave rouge. À l'aide d'un emporte pièce détailler des ronds.

Assaisonner les betteraves de quelques gouttes de Baume de Bouteville, saler, poivrer.

Cuire le magret dans une poêle chaude côté peau, afin que le gras fonde bien et ensuite cuire côté chair. Dresser ensuite avec les cercles de betterave et de Comté, les fèves et les têtes de chou fleur.

Bonne dégustation !

MAGRET DE CANARD



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL