



MAGRETS DE CANARD RÔTI, SAUCE YUZU ET CHAMPIGNONS JAPONAIS



PRODUIT ROUGIÉ

**Magrets de canard cru
380-480g**

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 2 magrets de canard cru frais

- 120g Shitake
- 120g Enoki
- 120g Nameko
- 120g Shimeji
- 1 yuzu frais
- 0.3L de jus de canard

LES ÉTAPES

- 1 Parer le canard et le réserver.
- 2 Préparer les champignons, et en cuire la moitié en pickles (10% de vinaigre au litre d'eau). L'autre moitié sera sautée au moment.
- 3 Faire saisir le canard en démarrant par le côté peau que l'on aura préalablement incisé. Quand celle-ci est bien croustillante, retourner le magret 30 secondes côté chair et enfourner à 120 degrés pendant 7-8 minutes. Sauter les champignons restant.
- 4 Laisser reposer la viande avant de la servir, environ le même temps que la cuisson, soit ici 7-8 minutes.
- 5 Dresser les assiettes, couper le magret dans le sens de la longueur et finir avec les champignons sautés et en pickels.

L'ASTUCE DU CHEF :



Possibilité de rajouter une escalope de foie gras pochée dans un bouillon de volaille et quelques fines tranches de pain assaisonnées d'huile, de sel de Guérande et de poivre du moulin.