

POSTE	MAGRET DE CANARD CUIT A JUSTE TEMPERATURE, DECLINAISON DE CAROTTES, GASTRIQUE A LA CAROTTE.
NOMBRE DE COUVERTS : 30	

MAGRET DE CANARD SOUS-VIDE			METHODE
-MAGRET DE CANARD	P	15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parer, dénervé et quadriller le gras du magret de canard. 2. Raidir la chair et faire fondre le gras dans une poêle avec une gousse d'ail, une branche de thym, une noix de beurre et une feuille de laurier. 3. Placer les magrets dans des poches sous-vide avec l'ail, le thym et le laurier, mettre sous-vide. 4. Plonger les poches dans un thermoplongeur à 55°C pendant 1H minimum. 5. Pendant le service, ouvrir la poche, colorer les magrets lors du temps de marche afin d'avoir une peau bien croustillante.
-AIL	PM		
-BEURRE	PM		
-THYM/LAURIER	PM		
 -Ne pas utiliser de matière grasse lors de l'étape de raidir la chair. Le gras présent sur la peau suffit amplement. Placer le magret coté peau dans une poêle très chaude.			

GASTRIQUE A LA CAROTTE			METHODE
-JUS DE CAROTTES	L	0,300	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser un caramel avec le sucre. 2. Déglacer avec le vinaigre de vin puis laisser réduire afin d'obtenir un sirop léger. 3. Déglacer au jus de carottes. 4. Mouiller au fonds brun. 5. Délayer la fécule de pdt dans un filet de rhum afin d'obtenir une pâte liquide. 6. Incorporer en plusieurs fois et en filet le mélange fécule/rhum dans la sauce à ébullition en fouettant afin de la lier. 7. Passer au chinois puis réserver au bain marie.
-VINAIGRE DE VIN	L	0,300	
-FECULE DE PDT	Kg	0,012	
-FOND BRUN LIE	L	3,000	
-SUCRE SEMOULE	L	0,240	
-RHUM	L	0,090	
 -Adapter la quantité du mélange fécule/rhum en fonction de la consistance désirée de la sauce.			

HUILE DE FANES OU D'HERBES			METHODE
-HUILE PEPINS DE RAISINS			<ol style="list-style-type: none"> 1. Chauffer l'huile de pépins de raisins à 110°C. 2. Verser l'huile chaude sur les fanes dans un thermomix et mixer rapidement. 3. Passer au papier « Tork » et réserver au frais
-FANES DE CAROTTES			
-FANES OU HERBES			
 -La papier « Tork » est un papier absorbant très épais et très résistant. Il est souvent utilisé pour passer certaines préparations liquides afin d'y enlever les impuretés (huiles, jus de légumes...)			

MINI-CAROTTES GLACEES			METHODE
-CAROTTES MINI	Kg	0,500	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et éplucher les mini-carottes. 2. Placer les carottes dans un sautoir sans les superposées. 3. Ajouter à mi-hauteur des carottes, moitié de jus de carotte, moitié d'eau, des parcelles de beurre, sel et sucre. 4. Réaliser un papier sulfurisé rond et le placer sur les légumes. 5. Laisser cuire doucement jusqu'à la cuisson désirée.
-JUS DE CAROTTES	PM		
-BEURRE	PM		
-SUCRE	PM		
	-Lorsque l'on peut enfoncer la pointe d'un couteau facilement dans la carotte sans forcer, le légume est cuit.		

PUREE DE CAROTTES			METHODE
-CAROTTES FANES	Kg	5,000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et éplucher les carottes. 2. Cuire les carottes à l'anglaise départ à chaud dans une eau salée. 3. Mixer les carottes cuites avec du beurre au thermomix afin d'obtenir une purée très lisse.
-BEURRE	Kg	0,250	
	-Il est possible d'ajouter des zestes d'agrumes à la microplane dans cette purée. Cet ajout rendra la purée surprenante et originale.		

FANES DE CAROTTE EN TEMPURA			METHODE
-FARINE	PM		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mélanger la farine, l'eau gazeuse, sel, poivre et cumin afin d'obtenir une pâte semi-liquide. 2. Tremper les fanes dans cette pâte puis les frire dans une huile chaude à 180°C.
-EAU GAZEUSE	PM		
-POIVRE	PM		
-CUMIN	PM		
-FANES OU HERBES	PM		