



Magret de canard pomme au four vinaigre Bouteville

Magret de canard rôti et sa sauce au vinaigre Bouteville, sauce irish stout, pomme au four, salade verte et fruits rouges.



Mise en place

Laver et préparer la salade.
Couper le pickle en petits dés.
Laver et couper en petits dés la tomate.
Hacher le persil.
Réchauffer la sauce roasted onion et ajouter le vinaigre de Bouteville.

Mise en oeuvre

Cuire la pomme au four à 200° environ 7 minutes.
Cuire le magret sur une plancha chaude côté peau environ 8 minutes.
Assaisonner la salade avec la moutarde au miel et un trait d'huile d'olive.
Emincer le magret et dresser l'assiette en ajoutant la sauce irish stout chaude, les pickles, tomates et persil.
Ajouter la pomme et les fruits rouges.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PICKLES ENTIERS	7939	10 g
IRISH STOUT SAUCE	7791	20 g
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL SQU	7915	10 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	5 g
Magret de canard		180 g
Salade type mesclun		20 g
Pommes Gala		120 g
Framboises		30 g
Tomates grappes		10 g
Huile d'olive		5 ml
Mures		30 g