



Magret de Canard, Sauce Teriaki et Citron Vert, Daïkon Glacé, Jeunes Radis Crus et Cuits

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Demi- Glace Naturelle* CHEF®	1 L	Mini poire (ou autre fruit de saison)	3 pièces
Magret de canard (400g pièce)	5 pièces	Vin blanc	2 L
Echalote	25 g	Citronnelle	30 g
Oignon	25 g	Miel	50 g
Sauce teriyaki	25 g	Sucre	150 g
Gingembre	30 g	Beurre	60 g
Citron vert	2 pièces	Thym	PM
Vinaigre de riz	7 cl	Ail	PM
Daïkon (radis blanc japonais)	1 kg	Huile d'olive	PM
Sucrines	2 pièces		

Déroulé de la recette

- Eplucher les daïkon et détailler des palais de 2 cm d'épaisseur environ et 4 cm de diamètre.
- Les blanchir 3 fois.
- Peler les poires et les pocher dans un sirop léger réalisé avec le vin blanc, le sucre, 80 cl d'eau, 15 g de gingembre et 15 g de citronnelle.
- Parer les magrets, les dégraisser légèrement et les cuire en prenant soin de les garder rosés.
- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson des magrets, puis blondir l'oignon et l'échalote taillés en mirepoix. Ajouter la gousse d'ail, la branche de thym le reste du gingembre et de la citronnelle. Ajouter 25 g de miel, et caraméliser légèrement. Déglacer avec le vinaigre de riz et le jus d'un citron vert, ajouter la moitié de la sauce teriyaki et mouiller avec la **SAUCE DEMI-GLACE Naturelle* CHEF®**
- Cuire à frémissement, jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer au chinois étamine et réserver.
- Blondir les palais de daïkon au beurre, ajouter le reste de la sauce teriyaki puis mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire jusqu'à évaporation complète du liquide en prenant soin de couvrir avec un disque de papier sulfurisé. Terminer le glaçage avec un peu de sauce.
- Effeuille les cœurs des sucrites et réserver.
- Tailler en quartier 15 radis roses et les sauter à l'huile d'olive. Emincer finement le reste des radis. Tailler les poires en quartiers, les blondir au beurre et les glacer avec un peu de leur jus de cuisson réduit.
- Laquer les magrets avec un peu de sauce et les trancher. Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.