



Magret de Canard Laqué Yuzu Ponzu, Navets Glacés, Jeunes Radis Crus et Cuits

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Volaille Naturel CHEF®	1 l	Radis rose	20 pièces
Magret de canard	5 pièces	Mini poire (ou autre fruit selon saison)	3 pièces
Echalote	25 g	Vin blanc	20 cl
Oignon	25 g	Citronnelle	30 g
Vinaigre de riz	7 cl	Miel	50 g
Gingembre	30 g	Sucre	150 g
Jus de Yuzu	5 cl	Beurre	60 g
Sauce Ponzu	20 cl	Huile d'olive	PM
Navet long	1 kg	Ail	PM
Sucrines	2 pièces	Thym	PM

Déroulé de la recette

- Eplucher les navets et détailler des palets de 2 cm d'épaisseur 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 puis blondir l'oignon et l'échalote taillés en mirepoix. Ajouter l'ail, le thym, le reste du gingembre et de la citronnelle, 25 g de miel et caraméliser légèrement. Déglacer avec le vinaigre de riz et le jus de yuzu, ajouter 7 cl de sauce ponzu et mouiller avec le **Fonds de volaille Naturel CHEF®**. Cuire à frémissement, jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer au chinois étamine et réserver.
- Blondir les navets au beurre, ajouter le reste de la sauce ponzu 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 quartier, les blondir au beurre et les glacer avec un peu de leur jus de cuisson.
- 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.