

Émincé de canard sauce aigre douce,  
safran et cerises rôties  
Papetons d'aubergines, courgettes mentholées  
Pommes grenailles  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>			<b>Base :</b>
Émincé de canard ( où filet)	Kg	1	Mettre à mariner l'émincé de canard avec le miel, la sauce soja et l'huile.
Miel	Kg	0,100	<b>Sauce aigre douce :</b>
Sauce soja	L	0,050	Réaliser une gastrique ( caramel) avec le miel et le vinaigre de framboise.
Huile d'olive	L	0,050	Déglacer avec le jus d'une orange et
Sel, piment.	Pm	Pm	laissé réduire, mouiller le fond et réduire à nouveau, monter au beurre et assaisonner.
<b>SAUCE AIGRE DOUCE SAFRAN</b>			Laver et dénoyauter les cerises, sauter au beurre et ajouter à la sauce.
Miel	Kg	0,060	Ajouter le safran.
Vinaigre de framboise	L	0,060	<b>Papetons d'aubergines :</b>
Orange jus	Pce	1	Laver, couper en deux les aubergines, inciser la chair, badigeonner d'huile, assaisonner ajouter la fleur de thym et cuire au four à 170°C pendant environ 40 MINUTES.
Fond de canard	L	1	Récupérer la chair et mixer au blender avec les œufs, l'ail et les oignons, assaisonner et mouler en petits moules silicone beurrés à 180°C pendant 30 MINUTES.
Safran	PM	PM	<b>Courgettes mentholées :</b>
Cerises fraîches types Bigarreaux	Kg	0,300	Laver, couper les courgettes en sifflets et cuire à l'huile avec les oignons ciselés finement, assaisonner.
Beurre	Kg	0,050+ 0,050	Ajouter la menthe ciselée en fin de cuisson.
<b>PAPETONS D'AUBERGINE</b>			<b>Pommes grenailles :</b>
Aubergines	Pce	4	Laver et couper les pommes grenailles, sauter à l'huile avec le romarin et l'ail en chemise, assaisonner
Huile d'olive	L	0,050	Cuisson canard :
Fleur de thym	Pm	Pm	Sauter rapidement l'émincé de canard sans trop sur cuire et sans ajouter de matière grasse.
Ail	Kg	0,030	<b>Présentation :</b>
Oignons	Kg	0,200	Dresser en assiette bien chaude harmonieusement et décorer avec le thym frais, terminer avec la sauce.
Œufs entiers	Pce	4	
Sel, poivre,piment	Pm	Pm	
<b>COURGETTES MENTHOLEES</b>			
Courgettes	Kg	1	
Oignons	Kg	0,200	
Huile d'olive	l	0,080	
Menthe	Botte	1	
Sel, poivre,piment	Pm	Pm	
<b>POMMES GRENAILLES AU ROMARIN</b>			
Pommes grenailles	Kg	0,800	
Huile	l	0,100	
Ail	Kg	0,100	
Romarin	Pm	Pm	
Sel fin	Pm	Pm	
<b>PRÉSENTATION</b>			
Thym frais	Pm	Pm	