

La recette vedette



En collaboration avec :

SAO RESTAURATION

Magret d'oie laqué au porto Le Notable et baies de genièvre, champignons sautés au balsamique garnis de grattons d'oie

Marinade :

125 ml de porto Le Notable (*Vignoble Sainte-Eulalie*)

80 g de miel (*Miellerie de Champlain*)

½ branche de thym frais

½ cuillère à thé de poivre noir entier

3 baies de genièvre craquées

- Réduire le porto de moitié

- Chauffer le miel à part

- Ajouter le miel et les baies, hors du feu, à la réduction de porto

- Laisser refroidir

Magret d'oie :

1 magret d'oie pelé à vif (*Jardins de l'Oie*), conserver la peau avec son gras

- Mettre le magret à mariner de 12 à 24 heures

- Bien éponger et griller jusqu'à 60 °C au cœur

- Laisser reposer de 4 à 5 minutes

Grattons :

Couper la peau du magret en dés et sauter jusqu'à ce que les grattons soient croustillants, assaisonner de sel de mer.

80 g de champignons coupés en quartiers

5 ml d'huile d'olive

2 ml de vinaigre balsamique

1 feuille de chou vert en tige

- Sauter les champignons et y ajouter les grattons, arroser de quelques gouttes de vinaigre balsamique. Les déposer sur la feuille de chou vert légèrement sautée à l'huile.

Rendement : 1 portion

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 7-8 minutes

Exécution : Facile

Coût par portion : 15,27 \$/portion

Sauce :

30 ml de fond brun

30 ml de marinade chaude

- Mélanger les 2 liquides et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Accompagnement

Micromix de cresson (*Les Arômes de la Terre*)

Pétales d'hémérocalle (*Fleuralies Comestibles Monique Caron*)

5 ml d'huile d'olive

Dressage

- Émincer le magret et le placer en éventail

- Tracer un chapelet de sauce

- Déposer les champignons en parallèle avec le magret

- Déposer le mélange de micromix et de pétales d'hémérocalle dans un verre et y verser l'huile d'olive

Accord vins et mets suggéré

Vin blanc : Bourgogne chardonnay 2009,
Louis Latour, France

Vin rouge : Bourgogne Pinot noir Moreau 2008



Échangez

Partagez

Rencontrez

www.restaurateurs.ca