



Recette réalisée par
JEROME NUTILE



MAGRET DE CANARD RÔTI, RAVIOLE VÉGÉTALE DE BETTERAVE AU CAILLÉ DE BREBIS

Les ingrédients (Pour 8 personnes)

Magret :

4 magrets de canard

Préparation :

Cuire les magrets rosés dans un sautoir.

Purée de cresson :

1 botte de cresson
5 cl de crème
20 g de beurre

Préparation :

Blanchir le cresson à l'eau. Faire mijoter dans la crème et monter au beurre. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Purée de betterave :

1 betterave
5 cl de crème
20 g de beurre
QS de vinaigre de Xérès

Préparation :

Cuire sur le gros sel les betteraves. Éplucher et couper en morceaux. Mijoter dans la crème et monter au beurre. Mixer.

1/2 Grenade
2 cl Huile d'olives
1 pièce Orange

Préparation :

Lever les suprêmes d'orange. Lever les grains dans la grenade, rouler les graines dans l'huile d'olive. Réserver.

Raviole de betterave :

1 betterave
100 g de caillé de Brebis
3 cl d'huile d'olive
1/2 grenade

Préparation :

Couper 16 fines lamelles de betterave, les découper au rond d'un Ø de 6 cm. Farcir dans le mélange de caillé à l'huile d'olive et grenade.

Bouillon :

10 cl de jus de Canard
2 cl d'huile d'olive
QS Mélasse de betterave