

LA PAT' DU CHEF

SAUTE DE CANARD AUX PECHES

(plat au menu du 02/09/2019)

RECETTE

- Eplucher et laver les carottes et les oignons
- Trier et laver le persil
- Ouvrir la boîte de pêches au sirop
- Emincer les oignons et hacher le persil, maintenir au froid
- Couper les pêches en morceaux et maintenir au froid
- Mettre l'huile, le sucre en poudre et caraméliser selon votre goût
- Faire revenir le canard et le décanter (*)
- Rissoler les oignons et le persil
- Ajouter le canard sur la garniture et mouiller avec de l'eau, assaisonner
- Mettre en cuisson, 40 minutes environ
- Emincer les carottes en fines lamelles et les ajouter 10 minutes avant la fin de cuisson avec les pêches coupées
- Servir et déguster

Sauté de canard = 1.550 kg
Eau = 0.200 litre
Pêche au sirop = 0.130 kg
Oignon = 0.050 kg
Carottes = 0.050 kg
Huile d olive = 0.010 litres
Persil = 0.008 kg
Gros sel = 0.008 kg
Sucre en poudre pour le caramel

INGREDIENTS POUR 10 PERSONNES



(*) Décanter la viande = Séparer les morceaux de viande de leur liquide de cuisson à l'aide d'une écumoire