FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : **8 couverts**

INTITULE DU PLAT : **Magret de canard au poivre vert (p.962)**

Objectifs d'apprentissage:

- Préparer un suprême de canard (p.279)

- Réaliser un jus de canard en flocon (P.A.I) http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Jus-de-canard-en-flocons
- Sauter un magret de canard (p.466)

- Réaliser une sauce courte par déglaçage (p.466) http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-une-sauce-par-deglacage

DENREES	UNITES	QUANTITES
Base :		
Magrets de canard	kg	1.600
(4 x 0.400 kg)		
beurre	kg	0.020
huile	l	0.02
Sauce :		
Cognac	l	0.04
Vin blanc	l	0.10
Fond brun de canard	l	0.40
Poivre vert	kg	0.080
Crème liquide	l	0.10
Beurre	l	0.040
Assaisonnement :		
Sel fin		PM
Poivre du moulin		PM

PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

.1/ Habiller les magrets de canard

• Les parer, les dénerver, supprimer tous les éventuels vaisseaux sanguins.
• Les arrondir en parant et en supprimant un peu de graisse, quadriller (inciser) le reste en veillant à ne pas atteindre la chair.

.2/ Sauter les magrets de canard

• Les assaisonner puis les saisir dans un sautoir ou dans un petit rondeau plat avec très peu d'huile et très peu de beurre.
• Les placer côté peau grasse en premier et les cuire durant 7 à 8 min sur cette face afin de faire fondre la graisse.
• Les retourner à l'aide d'une spatule et finir la cuisson durant quelques minutes selon l'à point de cuisson souhaité par le client (sans indication particulière du client, les maintenir rosés).
• Dégraisser le sautoir et flamber les magrets avec le cognac.
• Les débarrasser sur une plaque munie d'une grille et les réserver au chaud.

.3/ Réaliser une sauce courte par déglaçage

• Déglacer les sucs caramélisés avec le vin blanc et le laisser réduire des 3/4.
• Ajouter le fond brun de canard légèrement lié puis le poivre vert.
• L'écraser un peu avec le dos d'une cuillère pour qu'il dégage un maximum de parfum.
• Crémer puis réduire la sauce à nouveau.
• Vérifier l'onctuosité, la couleur et l'assaisonnement.
• Monter sans excès la sauce au beurre.

DRESSAGE :

Pour un dressage à l'assiette : escaloper ou parer les magrets, servir la sauce en saucière
Pour un découpage en salle : dresser les magrets entiers sur plat ovale et sauce en saucière