



Magrets de canard Boréal - Saveur merisier

INGREDIENTS

1 Magret de canard
5ml pour badigeonner
Sirop de merisier
ESCUMINAC
30ml Échalotes françaises
15ml Huile d'olive
30ml Vinaigre de cidre
15ml Sirop de merisier
ESCUMINAC
1 Pomme tranchée
180ml Bouillon de bœuf
15ml Féculé de maïs
Au goût : Sel et poivre

PREPARATION

/01. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
/02. Pratiquer des incisions en diagonale sur le gras des magrets, sans toucher à la chair.
/03. Dans une poêle, faire saisir à feu moyen-vif les magrets, côté gras en premier durant environ 6-7 minutes, en retirant le gras au fur et à mesure qu'il fond.
/04. Réserver le gras de canard.
/05. Poursuivre la cuisson, côté chair, environ 4 minutes.
/06. Badigeonner de sirop de merisier le gras des magrets et terminer la cuisson au four, côté gras vers le haut, environ 10-15 minutes pour obtenir une cuisson rosée. Laisser reposer les magrets hors du feu environ 10 minutes.
/07. Rajouter un brin de romarin pour la décoration

SAUCE

/01. Faire suer dans l'huile d'olive, à feu moyen et à couvert, les échalotes.
/02. Déglacer avec le vinaigre de cidre.
/03. Ajouter le sirop de merisier et les pommes.
/04. Faire caraméliser légèrement.
/05. Ajouter le bouillon de bœuf.
/06. Épaissir avec de la féculé de maïs délayée dans un peu d'eau froide.
/07. Escaloper les magrets et servir avec un filet de sauce.
/08. Accompagnement, oignon confit, gourgane et un brin de romarin en guise de décoration



ESCUMINAC SIROP DE MERISIER BIOLOGIQUE 🍁

Baie-Des-Chaleurs, QUÉBEC

Le merisier (Bouleau jaune), un des emblèmes du Québec est un arbre que l'on retrouve principalement dans les forêts québécoise matures (centenaire). Unique et rare, le sirop de merisier est un sirop naturel produit à partir de la sève récolté au printemps. Issu d'un long processus délicat de concentration des sucres par la chaleur, 130 litres de sève de merisier sont nécessaires pour produire un seul litre de sirop de merisier. Le sirop de merisier Escuminac est 100% pur biologique et de la plus haute qualité. Un produit boréal 100% Q u é b e c .
ESCUMINAC.COM