

Magret de canard, sauce au yuzu

13 magrets de canard (1/2 magret par personne)

4 ou 5 échalotes

4 ou 5 oranges

Beurre Maïzena

1 cs de miel

Vin rouge

Cognac (fac)

Yuzu

Les magrets ont été saisis à la poêle en commençant par le côté gras, puis terminés au four.

Sauce faite à part. Les magrets en ont été arrosés au service.

Sauce à l'orange et au yuzu

Ingrédients

2 oranges

2 échalotes

100ml de vin blanc

100gr de beurre

5cl de yuzu

2 c/s de maïzena

Presser les oranges.

Faire revenir les échalotes hachées dans un peu de beurre et laisser dorer.

Déglacer avec le vin blanc.

Mélanger le jus d'orange avec la maïzena.

Ajouter ce mélange à la réduction vin blanc échalotes.

Ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger vivement.

Pour terminer mettre le yuzu.

Rectifier l'assaisonnement.

Vous pouvez mixer la sauce si vous le voulez.

Accompagnement : lentilles (Beluga, par exemple)