



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Magret en croûte de Noix du Périgord



SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX
ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD
BP 70018 - 46600 MARTEL
Tél : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42
E-Mail : contact@noixdupericord.com



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Magret en croûte de Noix du Périgord



Ingrédients pour 6 personnes :

3 magrets de canard de 300 g chacun
100 g de cerneaux de Noix du Périgord AOC
400 g de cèpes
800 g de pommes de terre
50 g de pain de mie, 50 g de chapelure
100 g de beurre
Huile de noix, Sel, Poivre, Vinaigre balsamique
Ail rose de Lautrec, Persil

Préparation :

Dégraissier légèrement et dénervier en parant le magret.
Faire sauter les magrets côté peau puis côté chair à feu doux (10 à 15 mn) et réserver. Les garder saignants.

Réaliser une croûte à base de beurre très mou, chapelure, pain de mie et cerneaux de noix hachés. L'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé (épaisseur 1 cm). Mettre au congélateur quelques minutes pour la faire durcir. Détailler la croûte de noix à la taille des magrets et la poser côté peau. Passer au grill du four pour colorer la croûte et finir, si nécessaire, la cuisson des magrets.

Détailler les cèpes en petits cubes, ajouter le persil ciselé et l'ail haché. Faire revenir au beurre puis parfumer à l'huile de noix.

Peler les pommes de terre, les tailler finement (chips), les déposer en rosace sur un papier sulfurisé, les badigeonner du gras du magret fondu. Mettre au four à 150 °C, 15 minutes jusqu'à coloration. Faire réduire le vinaigre balsamique au 2/3 au moins puis incorporer du beurre. Déposer sur une assiette le magret, accompagné de poêlée de cèpes et de rosaces de pommes de terre. Déposer un peu de sauce aigre douce dans l'assiette.



Recette conçue par Brice Ravel, Perrine Coudert, Basile Woëts
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de Tourisme d'Occitanie de Toulouse

L'Aquitaine, le goût du bonheur



www.noixdupericord.com