

# MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, CHUTNEY DE CORNOUILLE

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 9 personnes

Ingrédient	Quantité
magret de canard	3 pce
céleri rave	1 pce
laite entier	1 litre
Beurre	100 gr
gros oignons	2 pce
Cornouilles	800 gr
Vinaigre balsamique blanc	qs
sucre	qs

## Préparation

1. Pour le canard: Préparer les magrets: enlever l'excès de gras et les membranes blanches. Quadriller le gras du magret sans l'entailler trop profondément. Faire dorer le magret 3 à 4 minutes coté gras dans une poêle bien chaude et une minute coté chaire. Laisser refroidir. Assaisonner de sel et placer dans un sac pour la cuisson sous-vide. Cuire au thermoplongeur à 60°C pendant 1 heure.

2. Pour la mousseline de céleri rave: Eplucher le céleri et le tailler grossièrement. Le cuire dans un mélange 1/2 eau 1/2 lait. Une fois cuit égoutter le céleri en conservant une partie du liquide de cuisson. Mixer le céleri dans un blender avec le beurre. Si nécessaire ajouter un peu de liquide de cuisson jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Assaisonner de sel, poivre et d'une pointe de muscade. réserver au chaud

3. Pour le chutney de cornouilles: Cuire les cornouilles dans une casserole à couvert avec un fond d'eau pendant 20 minutes. Une fois cuite passer les cornouilles au passevite (moulin à légumes) pour en récupérer la chaire. Ciseler les oignons et les faire suer avec un peu de matière grasse dans une casserole. Une fois les oignons translucides, ajouter la chaire de cornouilles et poursuivre la cuisson 15 minutes. Mixer la préparation et assaisonner de sel, sucre et vinaigre balsamique de manière à trouver

un équilibre entre acidité et le sucre.

---

---

4. Au moment du service: Sortir les magrets de leur sac de cuisson et les snacker quelques minutes coté gras. Les laisser reposer quelque minutes puis les portionner en 3. Tirer un trait de mousseline sur une assiette. Déposer harmonieusement quelque points de chutney dans l'assiette. Terminer en déposant un morceau de magret. Assaisonner le magret d'un peu de fleur de sel.
- 
-