

MAGRET DE CANARD ET PURÉE DE CHÂTAIGNE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
Magret de canard fumé	4 petites tranches
Lait	30 ml
Purée de châtaignes	60 gr

Préparation

1. Préparation de la purée de châtaigne : inciser les marrons et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirer l'écorce et le tan. Réduire les châtaignes en purée.

2. Préparer les cuillères de magret de canard et purée de châtaigne : couper le magret fumé en lanière et le placer au fond de la cuillère. Chauffer légèrement le lait et ajouter la purée de châtaignes, ajouter sel et poivre. Dresser la purée de châtaignes sur le magret.
