

Tournedos de magret de canard au poivre vert Et parfum d'agrumes

Ingrédients

<i>2</i>	<i>Magrets roulés en petits rôtis Boucherie Côte du Marché</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Poivre vert en saumure fromagerie des Nations</i>
<i>1</i>	<i>Zestes d'une lime et un demi jus de lime Jardin du Marché</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Huile de tournesol ou olive</i>
<i>150 ml</i>	<i>Jus d'orange frais</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Beurre sans sel</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Échalote française hachée Jardin du Marché</i>
<i>50 ml</i>	<i>Crème 15 % cuisson</i>
<i>50 ml</i>	<i>Vin pinot noir ou Trapiche 2007 (SAQ)</i>
<i>100 ml</i>	<i>Sauce demi-glace Boucherie du Marché 440</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>

Méthode

- 1. Tailler les rôtis de canard en tranches de 2 cm d'épaisseur et les déposer dans un plat.*
- 2. Mélanger le poivre vert, les zestes, le jus de lime, huile et 50 ml de jus d'orange et verser sur les tournedos de canard. Laisser mariner environ 2 heures. Égoutter sur papier absorbant.*
- 2. Saisir les tournedos environ 3 minutes sur un côté, les retourner et cuire suivant votre goût. Saler et réserver au chaud.*
- 3. Réserver le gras de cuisson pour les pommes de terre. Faire fondre le beurre, ajouter les échalotes, les faire blondir sans les brûler, déglacer avec le Pinot Noir ou le Trapiche et 100 ml de jus d'orange, ajouter la marinade et laisser réduire de moitié.*
- 4. Ajouter la sauce demi-glace, la crème et continuer la cuisson 2 minutes.*
- 5. Servir les tournedos, nappés de sauce avec une garniture de pommes de terre parisiennes rissolées dans la graisse de canard.*