Magret de canard, purée de céleri, sauce mandarine et cacahuètes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	20 min
Temps de cuisson	2 h 30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Purée de céleri

500 g de céleri

200 g de pommes de terre, farineuses

200 ml de lait

50 g de beurre

1 cc de sel

Eplucher le céleri et les pommes de terre, puis les tailler en brunoise. Mettre la brunoise de légumes avec les autres ingrédients dans un sachet et mettre sous vide au niveau 2. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 86 °C pendant 1 h 45 min

Sel

Poivre

Noix de muscade

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, réduire le contenu du sachet en purée, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

Magret de canard

4 magrets de canard

1 bouquet de thym

Inciser les magrets de canard en croix côté peau, les mettre avec le thym dans un sachet et mettre sous vide au niveau 2. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 62 °C pendant 45 min

Préparer

Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du sachet, l'essuyer et enlever le thym. Saler légèrement la peau, puis placer la viande côté peau dans une poêle froide. Faire dorer les magrets à feu vif jusqu'à ce que la peau soit croustillante, puis les retourner et les saisir côté chair à feu moyen. Retirer les magrets de canard de la poêle et enfourner dans l'espace de cuisson encore chaud. Maintenir au chaud.

Air chaud 60 °C pendant 20 min

50 g de cacahuètes, salées, grillées

1 cs de sucre de canne

2 gousses d'ail, écrasées

½ tige de gousse de vanille, fendue

1 feuille de laurier

200 ml de fond de volaille

200 ml de jus de mandarine, fraîchement pressé

1 cs de maïzena

1 boîte de mandarines, en suprêmes

Faire griller les cacahuètes dans une poêle, puis les retirer du feu. Caraméliser le sucre dans la même poêle. Ajouter l'ail, la gousse de vanille et la feuille de laurier, déglacer avec le fond de volaille et laisser réduire de moitié. Mélanger le jus de mandarine avec la maïzena, ajouter à la sauce. Laisser réduire légèrement. Passer la sauce au chinois, réchauffer. Ajouter les suprêmes de mandarine.

Dresser les magrets de canard avec la purée de céleri. Napper de sauce et garnir avec les cacahuètes.

Conseils

Il est possible aussi de préparer la purée de céleri en plus grande quantité.

Accessoires

Sachets de mise sous vide

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019