

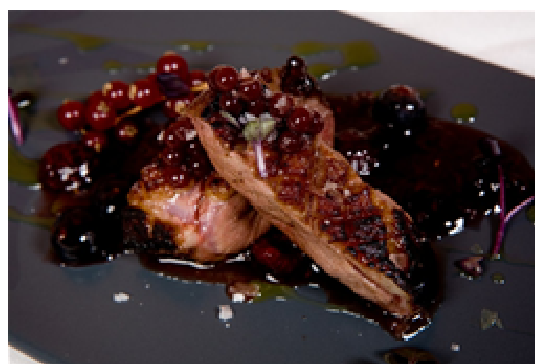
Cocktail® Pearls



MAGRET DE CANARD, CONFITURE AUX FRUITS ROUGES ET COCKTAIL PEARLS DE FRAISE

Ingrédients (4 pers.):

½ Kg de magret de canard
Confiture de framboises
12 myrtilles
12 framboises
12 groseilles
Cocktail pearls de fraise (1 cuillerée)
Huile d'olive vierge extra, sel et poivre



Préparation:

Saler et poivrer le magret de canard et le marquer, avec le gril bien chaud, en le laissant dorer dans sa propre graisse. Le retourner, saisir et réserver. Faire réduire dans 25cl d'eau, 3 cuillerées à soupe de confiture de framboise, les framboises partagées en deux et les myrtilles. Remuer jusqu'à porter à ébullition, retirer et laisser refroidir. Réchauffer le magret au four à 170° durant 3-4 minutes.

Service: Laisser tomber une larme de confiture sur l'assiette. Placer au-dessus 2 gros morceaux de magret par assiette, montés l'un sur l'autre. Napper avec la sauce à la confiture, couronner avec les « Cocktail Pearls » de fraise et une grappe de groseilles sur un côté.