



MÉDAILLONS DE CANARD

MATIÈRES PREMIÈRES

4 - Gros filets de canard
0,600 kg - Petites viandes de canard
(Cuisses ou ailerons désossés)
0,400 kg - Poitrine de porc 2 D

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - OPTIMA Farce aux Bolets
0,150 kg - Eau

PRÉPARATION

Dédoubler les filets de canard pour une épaisseur de 5 à 7,5mm, puis les étaler en longueur sur une feuille de polyéthylène afin de former un rectangle d'environ 20cm de largeur; la longueur étant fonction du nombre de médaillons souhaité.

Hacher les viandes à farce à la grille N°3 du hachoir.

Réhydrater dans l'eau froide OPTIMA Buffalo Farce aux Bolets.

Incorporer le mélange puis mélanger afin d'obtenir une farce homogène.

Étaler cette farce sur le rectangle de filets de canard sur une épaisseur d'environ 1 cm.

Rouler l'ensemble en spirale pour obtenir un cylindre de 5 à 6 cm de diamètre.

Pour un bon maintien, nouer chacune des extrémités et refroidir en chambre froide.

Retirer le film et couper en médaillons de 1 à 2 cm d'épaisseur.



CUISSON



Présenter sur des piques à brochettes.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

