

MAGRET DE CANARD



INGRÉDIENTS

Magret de canard
Poivre

UNITÉ

p
kg

QUANTITÉ

2
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer
Colorer
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Mettre en sachet
Assaisonner
Mettre sous vide

Cuire au bain-marie thermostaté:

Basse basse :

Bain de cuisson à 56°C. Sortir à 54°C à cœur

Haute basse :

Bain de cuisson à 83°C. Sortir à 45°C à cœur pour obtenir 54°C

Étape par étape :

Bain de cuisson à 83°C pendant 3 minutes

Plonger dans bain à 56°C jusqu'à l'obtention de 54°C à cœur

Refroidir et stocker en chambre froide ou déconditionner
Remettre en température (54°C)
Colorer
Dresser