MEMPHRÉMAGOG

Hot duck

DU CHEF **ÉRIC GARAND**
TAVERNE 1855

INGRÉDIENTS - 4 PORTIONS

320 gr de canard confit du **Ducs de Montrichard**

8 tranches de pain au fromage et bacon **boulangerie-pâtisserie Chez Dora**

Légumes de saison de **La Ferme potagère**

5 épis de maïs

4 tranches de bacon en dés

6 c. à soupe de beurre

4 c. à soupe de céleri mariné coupé en dés

2 échalotes françaises

200 ml de crème

Sel/poivre

1 c. à soupe de fleur d'ail

4 c. à thé de mayonnaise

1 Litre de fond de veau

1/2 oignon

100 ml de vin rouge

1/2 c. à thé de thé de lavande de **Bleu Lavande**

2 c. à thé de baies d'argousier ou de gelée à l'argousier de **Gourmet par Nature**

PRÉPARATION

MONTAGE DU HOT DUCK :

1. Couper 8 belles tranches de pain.
2. Beurrer 1 côté et étaler un peu de mayonnaise.
3. Disposer le canard confit et le céleri mariné.
4. Poivrer

PURÉE DE MAÏS :

1. Cuire le maïs à l'eau jusqu'à tendre.
2. Égrainer et réserver dans un bol.
3. Dans une poêle: saisir 1/2 oignon avec du bacon.
4. Ajouter le maïs et faire revenir le tout.
5. Ajouter la crème, saler et poivrer.
6. Passer le tout au robot mixeur et réserver dans un bol.

Blanchir les légumes de saison (exemple : asperges) dans un grand chaudron d'eau pendant 4 minutes puis refroidir à l'eau froide et réserver dans un bol.

JUS COURT À L'ARGOUSIER :

1. Saisir dans un petit chaudron une échalote française avec de l'huile d'olive.
2. Déglacer au vin rouge et ajouter du fond de veau.
3. Réduire de 50 %.
4. Ajouter les fruits et le thé de lavande, saler et poivrer.

Sur une grande assiette, disposer la purée de maïs, ajouter les légumes.

Saisir le Hot Duck dans une poêle des deux côtés dans du beurre, puis le déposer sur la première tranche de pain

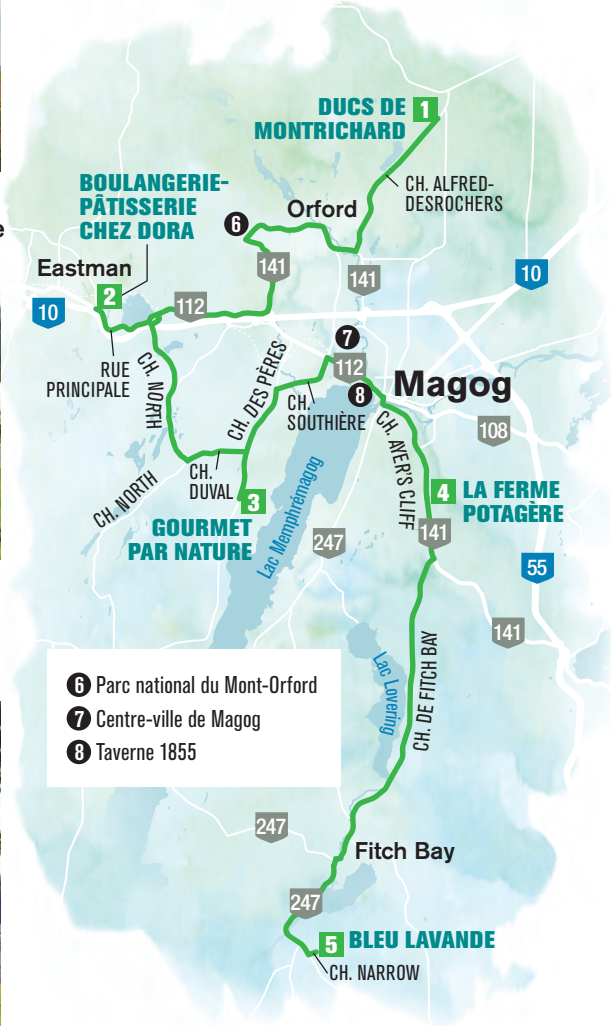
Ajouter la sauce chaude et recouvrir de la deuxième tranche de pain. Servir immédiatement.

VIRÉE VRAIMENT INSPIRANTE!

2 BOULANGERIE-PÂTISSERIE CHEZ DORA
chezdora.com
799, rue Principale, Eastman
450 297-2828

1 DUCS DE MONTRICHARD
ducsdemontrichard.com
388, Chemin Alfred-Desrochers
Orford / 819 868-4217

3 GOURMET PAR NATURE
savondescantons.com/fr/gourmet-par-nature
1540, chemin des Pères, Magog / 819 868-1414

4 LA FERME POTAGÈRE
Suivez-nous sur Facebook
1523, chemin d'Ayer's Cliff (route 141 Sud)
Magog / 819 843-2884

5 BLEU LAVANDE
bleulavande.com
891, chemin Narrow (route 247 Sud)
Canton de Stanstead (Fitch Bay)
1 888 876-5851