

COINTREAU



**LE CHEF
THE CHEF**

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



MAGRET DE CANARD FLAMBÉ AU COINTREAU®, sauce à l'orange

INGRÉDIENTS

1 magret de canard
10 cl de **Cointreau**® 40% vol.
Le jus d'une orange
25 g de beurre
Sel, poivre
100 g de champignons

PREPARATION

Parer le magret et strier la peau. Saler et poivrer.
Cuire le magret en commençant par la peau puis le retourner à mi-cuisson.
Ajouter les champignons coupés en quatre.
Déglaçer avec le **Cointreau**® et flamber.
Laisser légèrement réduire et ajouter le jus d'orange puis réduire de moitié.
Sortir le magret et débarrasser la graisse fondue.
Trancher finement le magret.
Préparer une belle sauce, brillante et nappante avec le beurre.
Lever des suprêmes d'orange pour la décoration.

Dressage : Placer les tranches de magret sur une assiette.
Disposer quelques suprêmes d'orange et quelques champignons. Couvrir de sauce **Cointreau**®.

DUCK BREAST FLAMBÉED WITH COINTREAU®, orange sauce

INGREDIENTS

1 duck breast
10 cl of **Cointreau**® 40%
The juice of an orange
25 g butter
Salt, pepper
100 g mushrooms

PREPARATION

Trim the breast and streak the skin. Add salt and pepper.
Cook the breast starting with the skin, then turn it over halfway through cooking.
Add the mushrooms cut into four.
Deglaze with the **Cointreau**® and flame it.
Reduce slightly and add the orange juice then reduce by half.
Take out the duck breast and get rid of the melted fat.
Slice the duck breast thinly.
Make a nice, shiny, syrupy sauce with the butter.
Remove the orange supremes for decoration.

Dressing: Place the slices of duck breast on a plate.
Arrange a few supremes and mushrooms.
Cover with **Cointreau**® sauce.

