

Quand l'atelier de Kristel rencontre Carolepiceline...

## MINI TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD & SAUCE AUX BAIES ROSES RHUM AMBRÉ



L'atelier de Kristel



by Madagascar



### 12 MINI TOURNEDOS

#### INGRÉDIENTS

- \* 2 magret de canard
- \* 2 c.à.s de sauce yakitori
- \* 1 c.à.s d'huile d'olive
- \* 2 c.à.s de sauce soja salée
- \* Thym à parsemer avant cuisson

#### Pour la purée de taro

- \* 8 taros
- \* 50 ml de lait
- \* 100 g de beurre doux
- \* 1 pincée de sel

#### Pour la sauce aux baies roses

- \* 2 c.à.s de baies roses
- \* 1 bouillon cube pot-au-feu
- \* 4 c.à.s de rhum ambré
- \* 3 c.à.s de maïzena
- \* sel
- \* 5 cl de crème
- \* coriandre fraîche & comestibles pour la déco

Prenez toutes nos épices  
[www.carolepiceline.com](http://www.carolepiceline.com)  
le plaisir des sens...



#### PRÉPARATION

##### Pour les tournedos

- 1 - A l'aide d'un couteau affûte, enlever le gras du magret en faisant bien attention de n'enlever que ça. Conserver le gras.
- 2 - Une fois le magret dégraissé, le couper en plusieurs carrés de même forme.
- 3 - Prendre un rouleau à pâtisserie, recouvrir le gras du canard d'un papier film et le rouler pour l'aplatir au maximum afin qu'il soit plus facile à travailler et qu'on en ait assez pour encercler nos petits tournedos.
- 4 - Couper des bandes dans la longueur du gras et veiller à ce que la largeur de celles-ci soient égales à l'épaisseur de vos carrés de magret.
- 5 - Entourer ensuite chaque magret des bandes, bien les serrer et couper les excédents. Pour refermer chaque cercle de chaque tournedos, se servir de petits cure-dents, en préférence deux par tournedos en faisant des croix.
- 6 - Dans un bol, mélanger la sauce yakitori, l'huile d'olive et la sauce soja. Badigeonner à l'aide d'un pinceau les tournedos recto/verso.

Les laisser au frigo le temps de faire la purée.

#### PRÉPARATION

##### Pour la purée de Taro

- 1 - Pelez les taros et coupez les ensuite en dés de taille moyenne.
- 2 - Plongez les taros dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres (20 min environ)
- 3 - Égouttez-les puis versez-les dans un saladier et écrasez-les de bon cœur.
- 4 - Ajoutez beurre et lait et mélangez sur feu doux de sorte à obtenir une purée.

Pour avoir quelque chose de plus velouté, vous pouvez mixer la purée puis la mettre si vous en avez dans une poche à douille et faire de jolis dessins sur l'assiette.

#### PRÉPARATION

##### Pour la sauce aux baies roses

- 1 - Pilez légèrement les baies roses dans du rhum ambré et laissez macérer
- 2 - Émiettez le bouillon cube dans un peu d'eau et le faire bouillir. Puis ajouter les baies roses et le rhum ainsi que la maïzena qui a été diluée dans l'eau froide.
- 3 - Bien mélanger puis ajouter la crème si vous désirez une texture plus onctueuse.
- 4 - Ajoutez un peu de sel si nécessaire après l'avoir goûtée

Dans une poêle très chaude, faire poêler les mini tournedos un peu plus d'une minute de chaque côté. Servir chaud.

by l'atelier de Kristel  
[www.latelierdekristel.com](http://www.latelierdekristel.com)