



Canard de Rouen aux framboises, oignons rouges et betteraves
Une recette de David Gallienne, chef étoilé du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny (27)

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 magrets de Canard
- 1 oignon rouge
- 1 barquette de framboises
- 2 betteraves rouges
- 5 cl de vinaigre de framboise
- 2 échalotes
- 200 g de jus de canard
- 1 l de vin rouge
- Beurre
- Sel, poivre
- Pousses d'oseille rouge

1. Marquer en cuisson les magrets côté peau, saler et poivrer. Réserver pour que la viande repose.
2. Confectionner les roses de betteraves. Découper de grandes lanières de betteraves ; les blanchir brièvement et dans un cercle, monter la rose. Cuire en arrosant du gras des magrets.

3. Ciseler l'échalote ; mettre à réduire avec le vin rouge. Ajouter le jus de canard, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.
4. Mettre à bouillir le vinaigre de framboise et verser sur les pétales d'oignons rouges.
5. Couper les framboises et dresser en décorant de pousses d'oseille rouge.