

MANCHONS DE CANARD POÊLÉS À L'ORANGE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description: La gastrique est un caramel blond composé de sucre et de vinaigre. Cette composition donne une saveur sucrée, acidulée à la sauce.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Manchons de canard	25 kg	- Marquer les manchons en sauteuse.
Oignons	1 kg	- Mettre en cuisson en bac GN.
Carottes	1 kg	- En cours de cuisson ajouter la mirepoix.
Sucre semoule	1 kg	- Préparer la gastrique (caramel au vinaigre).
Fond brun lié	6 l	- Préparer les oranges, pelées à vif.
Vinaigre	1 l	- Mélanger le fond brun et la gastrique.
Grand Marnier	1 l	- Réserver les manchons, dégraisser faire pincer, déglacer au jus d'oranges, ajouter à la sauce ainsi que la liqueur.
Bouquet garni	1 p	- Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, passer au chinois, adjoindre les zestes (préalablement blanchis).
Zestes d'oranges	QS	- Napper les manchons de canard avec la sauce, décorer avec des quartiers d'oranges.
Quartiers d'oranges	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	
		NB : - On peut utiliser à la place du fond brun de la sauce bigarrade Chef.