

# Les produits frais - A cuisiner

« L'ensemble de ces produits est à conserver au réfrigérateur ».

## Magret Frais de Canard fermier

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 14 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
90	370 g environ	16,22 €	6,00 €

## Foie Gras Cru Extra de Canard

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
91	500 g environ	44,00 €	22,00 €



## Cake au Foie Gras et Magret séché

- 250 g. de foie gras cuisiné "au torchon"
- 1 plaquette de 100 g. de magret séché fumé tranché
- 3 œufs
- 150 g. de farine
- 5 cl d'huile de tournesol
- 12,5 cl de lait tiédi
- 100 g. de gruyère râpé
- 50 g. d'amandes effilées
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre

Mélanger les œufs, la farine et la levure au fouet. Incorporer l'huile, le lait, le sel, le poivre et terminer par le gruyère. Découper le foie gras en dés. Incorporer à la pâte les tranches de magrets séchés fumés, les dés de foie gras ainsi que la moitié des amandes. Verser la pâte dans un moule à cake beurré, parsemer le dessus du reste des amandes et enfourner pour 45 minutes à 180 °c.

« Découvrez la saveur et le fondant des rôtis de canard : un vrai régal ! ».

## Rôti de Canard fourré au Foie Gras Mi-cuit

Ingrédients : viande de canard - foie gras

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
37	1,4 kg environ	26,43 €	37,00 €

« Après avoir fait dorer à la poêle sur feu vif, mettre au four pendant environ 50 mn à 200°. A la sortie du four, enveloppez le rôti dans du papier aluminium pendant 10 mn pour que la garniture se marie bien avec la viande. Servez aussitôt ».



## Rôti de canard fourré à la farce Forestière

Ingrédients : viande de canard - farce (viande de porc, champignons, foie gras, vin blanc, échalotes et épices)

EN POCHE SOUS VIDE - Conservation 10 jours

Réf.	Poids	Prix/kg.	Prix unitaire
38	1,4 kg environ	22,14 €	31,00 €

