

Ruinart

RUINART ROSÉ

X

FILET DE CANARD, POMELOS, VINAIGRETTE HIBISCUS-SUMAC



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 2 filets de canard
- 4 pamplemousses roses
- 2 endives Carmine
- 1 oignon rouge
- 1 grenade
- 3 tiges de basilic vert
- 3 tiges de basilic pourpre
- 1 tige de menthe
- 2 c. à soupe de fleurs d'hibiscus séchées
- ½ jus de citron
- 1 c. à s de miel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de sumac
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- Roquette, mesclun, cresson
- Sel et poivre

*Par Valérie
Radou*

Cheffe de la Maison Ruinart

R



La vinaigrette :

Faire infuser les fleurs d'hibiscus dans 20 cl d'eau bouillante. Réduire au $\frac{3}{4}$. Filtrer et laisser refroidir. Mélanger avec le miel, le sumac, le sel, ajouter l'huile d'olive.

Les filets de canard :

Quadriller les filets de canard côté peau. Assaisonner de sel et poivre. Saisir à feu doux, côté peau pendant 6 minutes, retourner et cuire encore 6 minutes. Débarrasser et laisser reposer la volaille. Découper en tranches fines.

La salade :

Eplucher et lever les segments de pamplemousse, Récupérer le jus et le faire réduire avec le jus de citron au $\frac{3}{4}$. Laisser refroidir. Mélanger le jus de pamplemousse réduit et la vinaigrette. Récupérer les graines de grenade.

Tailler les feuilles d'endives et de basilic en morceaux. Mélanger les suprêmes de pamplemousse, les herbes, les graines de grenade, ajouter la vinaigrette et remuer délicatement. Dresser dans un plat en ajoutant les tranches de canard.

TOUR DE MAIN Accompagner cette salade de framboises, de tomates cerises, des groseilles à maquereaux, des cerises. Remplacer les graines de grenade par des groseilles à maquereaux, remplacer l'endive par du raddichio. Il est possible d'ajouter du shiso pourpre et remplacer le basilic pourpre. Peut convenir avec de la caille, de la pintade ou de l'agneau.



www.ruinart.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération