



Sandwich prestige au canard confit, sauce au cidre et baies roses



Crédit photo : Cidres de France

Composition du sandwich

Canard confit
Lamelles de pommes de terre rôties
Rondelles de tomates fraîches
Baies roses
Mâche
Sauce au cidre.

Sauce au cidre

50 cl de cidre
3 échalotes moyennes
15 cl de fond de volaille lié
10 cl cuillères à soupe de crème liquide
Beurre
Sel, poivre PM

1. Ciseler les échalotes. Les faire suer dans une casserole avec du beurre.
2. Ajouter le cidre, porter à ébullition et laisser réduire de moitié à petits bouillons.
3. Ajouter le fond de volaille lié chaud et porter à nouveau à ébullition jusqu'à épaississement.
4. Ajouter la crème et remuer pour obtenir une parfaite onctuosité.
5. Vérifier l'assaisonnement de sel et poivre.
6. Garder au chaud.

Recettes élaborées par Ma Cuisine Bleue, cuisine traditionnelle et sandwicherie artisanale façon Food Truck, pour les Cidres de Loire.

Cidres
de France

