



A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

nos SIROPS bio AUX FRUITS AUX PISTILS DE SAFRAN
(sureau noir, mûres sauvages, poires, pêches, reine-claude)

- en apéritif, en kir avec un petit blanc ou un pétillant ou tout simplement en sirop avec de l'eau, des boissons gazeuses,...
- pour relever* à la façon des Chefs un foie gras, une viande (mûres, sureau noir), un poisson ou des crustacés (reine-claude, poire, pêche)
- en dessert pour exalter un fromage blanc, une salade de fruit ou encore pour le nappage d'une glace...

Magret de Canard aux Epices Safranés

Ingrédients (2 personnes): un magret de canard, un grand verre de vinaigre balsamique, un demi verre de sirop de fruit aux Pistils de Safran, 4épices, sel et poivre du moulin.

Entailler le canard sur la peau et saupoudrer les 2 cotées de 4épices. Poêler le canard à feu vif coté peau jusqu'à coloration puis le retourner et cuire coté chair 1 minute. Retirer du feu, graisser et enfourner à four chaud (180°C) pendant 10 minutes.

Dans une casserole à fond épais mettre le vinaigre balsamique et le sirop de fruit aux Pistils de Safran (parfum au choix). Mélanger bien (éviter les ustensiles en bois) et laisser réduire à feux doux à moitié. Surtout ne pas faire bouillir.

Couper le magret en tranches fines et recouvrir avec votre jus balsamique safrané.

Convient également avec un foie gras frais poêlé !

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits