

# Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



## Canard Laqué au cyrop de cerise safrané

*Ingrédients (pour 6 personnes environ): 3 magrets de canard, 600g de potiron, 3 panais, 150g de topinambour, 1 rutabaga, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 4 brins de thym, **20ml de cyrop de cerises au Safran de la Schaafraniere**, 2cs de sauce de soja, 4cs d'huile d'olive, sel, poivre.*

*Préchauffer le four à 180°. Préparer les légumes en petits morceaux réguliers.*

*Émulsionner la sauce de soja, le cyrop de Cerises Safranés (dilution 1 pour 7) avec 1cs d'huile d'olive.*

*Préparer vos magrets en incisant la peau, placer les dans un plat creux, parsemer oignon et ail par dessus. Verser votre émulsion sur les magrets. Mettre au frais pendant 1 heure.*

*Mettre les légumes sur la plaque de four avec l'huile d'olive. Placer les magrets de part et d'autre.*

*Saler, poivrer et enfourner pendant 30 minutes. Badigeonner régulièrement les morceaux de viande avec l'émulsion.*

*Bonne dégustation !*



[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques  
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD