



TRANSGOURMET

## Filet de canette rôti aux épices, navet boule d'or bio au curry et ananas à l'estragon



### Ingrédients (pour 10 convives)

Filet de canette de Bourgogne rôti aux épices :

- 10 Filets de canette de Saône-et-Loire et de Côte d'or Transgourmet Origine (301443)
- PM Poivre noir (300519)
- PM Piment d'Espelette (203336)
- Cannelle en poudre (300501)
- PM Cumin (300502)
- PM Sel (300766)
- 50 g de miel (21030)
- 30 cl de fond brun de canard

Navets boulet d'or au curry :

- 15 Navets boule d'or des Landes bio (301586)
- 1.25 L de Bouillon de canard
- 100 g de Beurre demi-sel (196575)
- PM Curry Jaune (252262)
- PM Sel (300766)
- PM Poivre (300519)
- 2 cl de Jus de citron ( 303147)

Chips de navet :

- 1/2 navet boule d'or des Landes bio (301586)
- 2 cl d'huile d'olive (300430)

Ananas à l'estragon :

- 1/4 d'Ananas du Costa Rica Transgourmet Origine (300792)
- 1/2 botte d'Estragon (203269)
- 150 g de sucre (300378)
- 15 cl d'eau

## Préparation

### **Filet de canette de Bourgogne rôti aux épices**

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger ensemble toutes les épices.

Inciser la peau des filets de canettes et les frotter avec le mélange d'épices.

Badigeonner de miel puis enfourner 15 minutes (58°C à cœur).

Récupérer le surplus de miel de cuisson, le faire chauffer avec le fond brun de canard puis laisser réduire de moitié.

### **Navets boule d'or au curry**

Éplucher et laver les navets, les couper en cubes de différentes tailles.

Cuire les navets à l'anglaise dans le bouillon de canard, les égoutter puis mixer la moitié en y incorporant du beurre et du curry.

Glacer l'autre moitié avec un fond de bouillon, du beurre et une pointe de curry.

Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron.

### **Chips de navet**

Réaliser de fines lamelles de mandoline, badigeonner d'huile d'olive.

Sécher au four entre deux plaques à 150°C 12 minutes.

## **Ananas à l'estragon**

Peler l'ananas et tailler des cubes de 1 cm.

Réaliser un sirop à 116°C. Hacher l'estragon puis l'incorporer au sirop. Verser sur l'ananas, laisser mariner 1 heure, égoutter puis colorer dans une poêle à feu vif.

Dresser.

---