

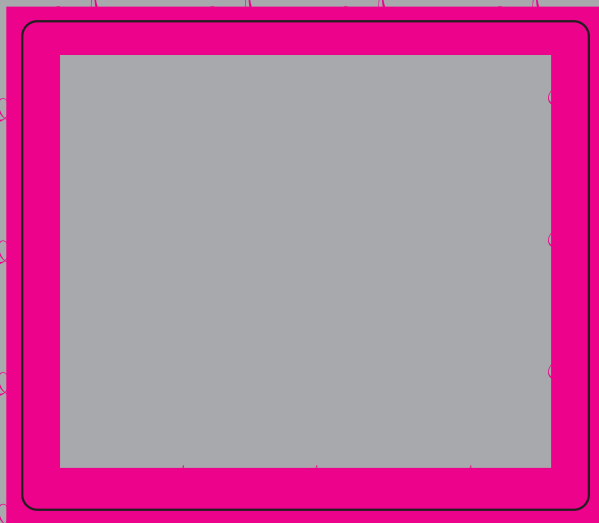
Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

TRANCHES DE MAGRET
DE CANARD FOURRE
AU BLOC DE FOIE GRAS



Poids net
90g e

Suggestion de présentation - Serviertorschlag - Suggestie van presentatie

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

TRANCHES DE MAGRET DE CANARD
FOURRÉ AU BLOC DE FOIE GRAS

Les Chefs Cuisiniers de la Maison Edouard Artzner ont mis en oeuvre
tout leur savoir-faire pour vous proposer ces tranches de magret de canard :
préalablement farcis au Foie Gras, les magrets de canard sont ensuite
pochés à la vapeur puis tranchés.



TRANCHES DE MAGRET DE CANARD FARCI AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD EN
SALADE DE CEPES CONFITS ET CRUS

Ingédients pour 4 personnes : • 12 tranches de magret de canard farci au bloc de foie gras de canard • 8 beaux cèpes • mélange de salade • huile de noix • vinaigre balsamique • sel, poivre • 20cl vinaigre d'alcool blanc • 20cl eau • 1 gousse d'ail • thym • laurier

Préparation : Faire bouillir le vinaigre blanc et l'eau avec une pincée de sel. Nettoyer 4 cèpes et les couper en huit, mettre ces morceaux dans le bouillon et laisser frémir 2 minutes. Egoutter soigneusement et disposer dans une verrine. Chauffer l'huile de noix à 70°C avec une gousse d'ail, thym et laurier et recouvrir les cèpes dans la verrine. Fermer et laisser confire 15 jours au minimum. Disposer au fond de l'assiette les cèpes confits et le mélange de salade, trois tranches de magret et de très fines lamelles de cèpes crus. Arroser la salade et les cèpes crus de vinaigrette (huile de noix, vinaigre balsamique, sel, poivre).

Le conseil du chef : Remplacer les cèpes par des champignons de Paris selon la saison.

SLICED DUCK BREAST FILLED WITH DUCK FOIE GRAS BLOCK IN A SALAD OF CONSERVED AND RAW CEPES

Ingredients for 4 people : • 12 slices of duck breast filled with duck foie gras block • 8 good boletus mushrooms • Salad mix • Walnut oil • Balsamic vinegar • Salt and pepper • 20cl white alcohol vinegar • 20cl water • 1 garlic clove • Thyme • Bay leaf

Preparation : Boil the white vinegar and the water with a pinch of salt. Clean 4 boletus mushrooms and cut them into 8, put these pieces in the liquid and leave to simmer for 2 minutes. Carefully drain and place in a verrine. Heat the walnut oil at 70°C with a clove of garlic, thyme and bay leaf and pour over the boletus mushrooms in the verrine. Seal and leave to preserve for a minimum of 15 days. Put the preserved boletus mushrooms and the salad mix on the plate, along with three slices of breast and very fine slices of raw boletus mushrooms. Dress the salad and the raw boletus mushrooms with vinaigrette (walnut oil, balsamic vinegar, salt and pepper).

The chef's advice : Substitute the boletus mushrooms with button mushrooms depending on the season

Magret de Canard fourré au bloc de foie gras de canard - Ingrédients : Magret de canard salé (80%) : Magret de canard (Origine U.E.), sel, épices, conservateur : nitrite de sodium, Bloc de Foie Gras de Canard (20%) : Foie Gras de canard, eau, sel, Cognac, sucre, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Duck breast stuffed with block of duck Foie Gras - Ingrédients : Salted duck breast (80%) : Duck breast, salt, spices, preservative : sodium nitrite, Block of Duck Foie Gras (20%) : Duck liver, water, salt, Cognac, sugar, spices, antioxidant : sodium ascorbate, preservative : sodium nitrite.

Entenbrust gefüllt mit Entenleber Block Zutaten : Entenbrust (80%) : Entenbrust, Kochsolt, Gewürze, Konservierungsstoff : Natriumnitrit, Entenleber Block (20%) : Entenleber, Wasser, Kochsolt, Cognac, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel : Natriumascorbat, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.
Eendenmagret gevuld met eendenleber block - Ingrediënten : Gezouten eendenmagret (80%) : Eendenmagret, zout, kruiden, conserveermiddel : natriumnitriet, Eendenleber block (20%) : Eendenlever, water, zout, Cognac, suiker, kruiden, antioxidant : natriumascorbaat, conserveermiddel : natriumnitriet.

Conserver au frais entre 0°C et +4°C.
Keep refrigerated between 0°C and +4°C.
Gekühlt lagern zwischen 0°C und +4°C.
Koel bewaren tussen 0°C en +4°C.

Poids net /
Net weight /
Nettogewicht :
90g e



EDOUARD ARTZNER
CS 10021
F-67012 Strasbourg Cedex
www.edouard-artzner.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Nutrition fact per 100g of product
Nährwerte für 100g des Produktes
Voedingswaarden voor 100g product

Energie / Energy / Energie / Energie	1090 kJ / 262 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	20g 7,0g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koolhydraten dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	0,7g 0,7g
Protéines / Protein / Eiweiß / Eiwitten	21g
Sel / Salt / Salz / Zout	2,1g



A consommer jusqu'à : / Use by :
Zu verbrauchen bis :
Te gebruiken tot :