



Magret de canard des Ducs du Montrichard, laqué aux baies d'argousier de Gourmet par Nature et miel de trèfle de la Ferme Api, parsemé d'un filet de vinaigre balsamique de Le Vieux Balsamique. Crédit photo : Eric Corriveau

## RECETTE DU CHEF ALEXANDRE PROVENCHER

**Magret de canard des Ducs de Montrichard, laqué aux baies d'argousier de Gourmet par Nature et miel de trèfle de la Ferme Api MD, parsemé d'un filet de vinaigre balsamique de Le Vieux Balsamique.**

Portions : 2

### Ingrédients :

- 450 g de magret de canard frais
- 2 c. à soupe de miel de trèfle
- 2 c. à soupe de jus d'argousier
- 1 c. à thé de mélange cinq épices chinois Crousset
- 1 c. à thé de Vieux Balsamique
- Légumes de saison au choix

### Préparation :

1. Chauffer le four à 350°C.
2. Dans un poêlon, saisir à feu moyen-vif le magret du côté peau, jusqu'à ce que celle-ci soit croustillante. Saisir ensuite le côté chair.
3. Ajouter le mélange cinq épices chinois sur le côté chair et mettre au four 15 à 18 minutes.
4. Dans un autre poêlon, mélanger le jus d'argousier et le miel jusqu'à l'obtention d'un caramel et réserver.
5. Une fois le magret sorti du four et bien reposé (environ le tiers du temps de cuisson), réchauffer le caramel en y déposant le magret pour le laquer.
6. Couper le magret en tranches fines, ajouter un filet de Vieux Balsamique sur le magret.
7. Servir avec vos légumes de saison préférés.

## TARTE MEMPHRÉ DU PÂTISSIER CHRISTOPHE DORVILLE

### Ingrédients :

- Fond de pâte sucrée
- Praliné de graines de citrouille
- Confit de camerises
- Crème légère au chocolat blanc et mélilot
- Quinoa soufflé au caramel

### Préparation :

1. Faire votre pâte à tarte ou l'acheter à l'épicerie, cuire votre pâte vide.
2. Prendre des camerises avec du sucre et un peu de jus de citron et mettre le tout à cuire, puis déposer le confit dans un plat, ensuite au frigo pour refroidir.
3. Déposer une fine couche de confit de camerises dans le fond de tarte, ajouter du praliné de graines de citrouille ou autre praliné (noisettes, amandes, etc.).
4. Chauffer de la crème 35 % et verser sur le chocolat blanc (quantité égale) et ajouter la même quantité de crème 35 % froide, ajouter l'essence de mélilot et mettre au frigo 24 h.
5. Mettre la crème de mélilot dans un mélangeur avec le fouet et monter la crème comme une chantilly (fouettée).
6. Déposer la crème de mélilot sur le praliné de citrouille.
7. Faire un caramel et ajouter du quinoa soufflé et mélanger le tout, étaler sur une plaque et laisser refroidir.
8. Ajouter quelques morceaux de quinoa sur la tarte pour décorer.



Tarte Memphré, en version tartellette, garnie de camerises avec une ganache au chocolat blanc et mélilot. Crédit photo : Eric Corriveau