



Retrouvez l'histoire de la canette de Saône-et-Loire et de côte d'or en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

FILET DE CANETTE
RÔTI AUX ÉPICES,
NAVET BOULE D'OR BIO
AU CURRY ET ANANAS À L'ESTRAGON

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



1) Filet de canette de Saône-et-Loire et de Côte-d'Or Transgourmet Origine (301443)



4) Navet boule d'or bio des Landes Transgourmet Origine (301686)



1) Ananas du Costa Rica Transgourmet Origine (300792)

LES INGRÉDIENTS (POUR 10 PERSONNES) :

Filet de canette de Bourgogne rôti aux épices :

- 1) Filet de canette de Saône-et-Loire et de Côte d'Or Transgourmet Origine (301443) 10 pièces
- Poivre noir (300519) Pm
- Piment d'Espelette (203336) Pm
- Cannelle en poudre (300501)
- Cumin (300502) Pm
- Sel (300766) Pm
- Miel (21030) 50 g
- Fond brun de canard 30 cl

Navets boule d'or au curry :

- 4) Navets boule d'or des Landes bio (301586*) 15 pièces
- Bouillon de canard 125 l
- 2) Beurre demi-sel (196575) 100g
- Curry jaune (252262) Pm
- Sel (300766) Pm
- Poivre (300519) Pm
- Jus de citron (303147) 2 cl

Chips de navet :

- 1) Navet boule d'or des Landes bio (301586*) 1/2 pièce
- Huile d'olive (300430) 2 cl

Ananas à l'estragon :

- 1) Ananas du Costa Rica Transgourmet Origine (300792) 1/4 pièce
- Estragon (203269*) 1/2 botte
- Sucre (300378) 150 g
- Eau 15 cl

FILET DE ÇANETTE RÔTI AUX ÉPICES, NAVET BOULE D'OR BIO AU CURRY ET ANANAS À L'ESTRAGON

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 :

Eplucher 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 à la 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.



TEMPS DE PRÉPARATION
10 MIN



TEMPS DE CUISSON
37 MIN



TRANSGOURMET

* Disponibilité selon saison et région