

**POUR LE CHÂTEAU DE LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
STILL LIFE WITH ROSES**

**CANARD DE ROUEN  
OIGNONS ROUGES / FRAMBOISE / BETTERAVE**

**POUR 4 PERSONNES**

**2 MAGRETS DE CANARD**

**1 OIGNON ROUGE**

**1 BARQUETTE DE FRAMBOISE**

**2 BETTERAVES ROUGES**

**5 CL DE VINAIGRE DE FRAMBOISE**

**2 ÉCHALOTES**

**200 G DE JUS DE CANARD**

**1 L VIN ROUGE**

**BEURRE**

**SEL, POIVRE**

**POUSSES D'OSEILLE ROUGE**

- 1. MARQUER EN CUISSON LES MAGRETS CÔTÉ PEAU, SALER ET POIVRER.  
RÉSERVER POUR QUE LA VIANDE REPOSE.**
- 2. CONFECTIONNER LES ROSES DE BETTERAVES.  
DÉCOUPER DE GRANDES LANIÈRES DE BETTERAVES ; LES BLANCHIR BRIÈVEMENT ET DANS UN CERCLE  
MONTER LA ROSE.  
CUIRE À LA POÊLE EN ARROSANT DU GRAS DES MAGRETS.**
- 3. CISELER L'ÉCHALOTE ; METTRE À RÉDUIRE AVEC LE VIN ROUGE.  
AJOUTER LE JUS DE CANARD, MONTER AU BEURRE ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT.**
- 4. METTRE À BOUILLIR LE VINAIGRE DE FRAMBOISE ET VERSER SUR LES PÉTALES D'OIGNONS ROUGES.**
- 5. COUPER LES FRAMBOISES ET DRESSER EN DÉCORANT DE POUSSÉS D'OSEILLE ROUGE.**