

Tournedos de canard du Lac Brome Sauce au Sureau



Provenance : Johanne Deguire, Boutique Canards du Lac Brome, Knowlton
Nombre de portions : 4

- 4 tournedos ou 4 côtes de canard du Lac Brome
- 2 échalotes françaises coupées en petits morceaux
- 2 onces vin rouge (1/4 tasse)
- 8 onces fond de canard du Lac Brome (1 tasse)
- 3 c. table gelée de sureau
- 1 noisette de beurre
- 1 branche de thym frais (1/2 c. thé de thym séché)



Cuire les tournedos de canard selon les instructions indiquées sur l'emballage

Dans le gras de canard, faire cuire les échalotes françaises de 2 à 3 minutes sur feu moyen

Déglacer avec le vin rouge

Ajouter le fond de canard, la **gelée de sureau** et laisser réduire de moitié

Mettre le thym puis ajouter la noisette de beurre et mélanger jusqu'à fondu

Servir les tournedos de canard nappés de sauce avec riz et légumes de votre choix



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6