

Magret de Canard poêlé

aux épices Tandoori

■ *Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry*

INGRÉDIENTS, Épices Tandoori, 2 beaux magrets de canard, sel, poivre.

1 Frottez les magrets avec les épices. Salez, poivrez. 2 Laissez reposer 1/2 heure après les avoir entailler en croix côté peau. 3 Faire cuire dans une poêle, retournez quand le gras de la peau a commencé à fondre et jetez la graisse. 4 Laissez reposer la viande à four tiède avant de servir un magret pour deux personnes. 5 Vous pouvez accompagner ce plat d'un risotto au Carvi.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Trousseau, à servir entre 14° et 16°C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.