

## **Magret de canard au caramel de poivre de Séchuan**

Pour 5 personnes

*Magret : 250/300 gr ( 5 pièces )*

*Sucre : 200 gr*

*Fond blanc : 150 gr*

*Poivre Séchuan*

*Oignons : 60 gr*

*Ail : 20 gr*

*Arôme maggie : 30 gr*

*Nuoc man : 50 gr*

*Glutamute : 5 gr*

*Gingembre rose : 10 gr*

*Cebette : ¼ botte*

*Graine sésame : 1 gr*



### **Préparation**

- Faire un caramel avec sucre
- Déglacer avec le fond blanc ( attention aux éclaboussures lors du déglçage )
- Mettre les oignons, ail émincés et poivre de Séchuan
- Faire bouillir et incorporer arôme maggie, nuoc nam et glutamute au fouet et faire réduire 1/3 la sauce

**Cédric BONAMY**  
**Restaurant La Rotonde**