



Entrée

**Carpaccio de canard mi-cuit,
chutney de prunes aux échalotes,
copeaux de foie gras**



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 150 g de foie gras
- 2 échalotes
- 1 verre de Vermouth
- 4 prunes
- Mélange «4 épices»

Préparation :

- Ciseler les échalotes
- Dénoyer les prunes
- Faire suer les échalotes, ajouter les prunes, mouiller avec le Vermouth, ajouter les épices et assaisonner
- Cuire 20-25 mn jusqu'à réduction du liquide
- Frotter le magret aux épices, le saisir à feu vif 5 mn côté peau, puis 2 mn côté chair.
- Le faire reposer et refroidir et dresser