

### **Entrée : Tarte feuilletée aux poireaux et au miel**

- 1 pâte feuilletée
- 8 gros poireaux
- 2 cuillerées à soupe de miel
- crème fraîche
- chapelure
- sel, poivre

Couper les poireaux en gros tronçons en ne gardant que peu de vert.

Les laver à grande eau

Les égoutter et les faire cuire à la vapeur 15 mn environ

Abaisser la pâte feuilletée et la mettre dans un moule à tarte légèrement fariné,

Piquer la pâte avec une fourchette

Tartiner le fond de pâte de crème fraîche épaisse

Disposer les poireaux dessus

Saler, poivrer et saupoudrer de chapelure

Mettre quelques copeaux de beurre sur le dessus

Arroser de miel

Cuire à four chaud une vingtaine de minutes

Servir chaud

---

### **Plat : Magret de canard miel et citron**

Pour 6 personnes

- 2 ou 3 magrets de canard
- 3 citrons
- 2 cuillerées à soupe de miel
- Pour la sauce brune :
- ¼ de litre d'eau ou bouillon
- 1 verre à liqueur de Madère
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- bouquet garni
- 1 oignon
- 60 g de lard maigre
- sel, poivre, cerfeuil

#### **Préparation de la sauce brune :**

Faire dorer l'oignon coupé e, lamelles dans le beurre

Ajouter le lard maigre coupé en petits dés

Ajouter la farine, bien mélanger, mouiller avec le bouillon

Poivrer, saler

Ajouter le bouquet garni et laisser cuire doucement une vingtaine de minutes,

Retirer du feu et ajouter aussitôt un petit verre à liqueur de bon Madère

Retirer le bouquet garni

Réserver

Peler à vif deux citrons et les découper en quartiers

Éplucher le 3ème avec un couteau économe et couper la peau en lanières très fines puis en petits cubes

Faire bouillir une casserole d'eau et y jeter les petits dés d'écorce

Laisser quelques minutes

Faire blanchir de la même façon les quartiers de citrons

Réserver

Extraire le jus du 3ème citron

Dans une poêle, sans matière grasse, faire cuire les magrets, 7 mn de chaque côté en commençant par la partie recouverte de peau incisée auparavant en quadrillage avec un couteau bien aiguisé

Réserver au chaud

Enlever la matière grasse de la poêle et remplacer par le miel

Remettre sur le feu et laisser bouillir pour obtenir un caramel blond

Verser le jus de citron, porter à ébullition puis ajouter la sauce brune

Saler, poivrer, si nécessaire

Sur le plat de service, verser la sauce, poser dessus les magrets coupés en tranches fines, les entourer des quartiers de citrons et parsemer de la julienne d'écorces et de cerfeuil haché fin,

Servir aussitôt

---

### **Dessert : Glace au miel et pain d'épices**

- ¼ de litre de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de miel
- ¼ de litre de crème fraîche
- 1 tranche de pain d'épices
- Sel

Dans une casserole faire bouillir le lait avec une pincée de sel.

Ajouter le miel dès les premiers bouillons

Mélanger au fouet dans la casserole.

Retirer du feu au 1er bouillon

Dans une batte, battre les jaunes d'œufs avec la crème fraîche quelques minutes

Tout en continuant de battre, verser doucement le mélange lait-miel sur le mélange oeufs-crème

Ajouter le pain d'épices émietté

Laisser refroidir

Verser dans la sorbetière

Servir avec un coulis de fruits rouges