



*Magrets de canard avec oranges semi-confites  
et boulettes de pommes de terre à la boule de Belp*  
*Cuisson sous vide*

**Recette pour 10 personnes**

**Magrets de canard sous vide**

10 magrets de canard «canette»  
50 g d'huile à l'orange  
20 g de sel  
Poivre noir fraîchement moulu

**Boulettes de pommes de terre à la boule de Belp**

1250 g de pommes de terre à cuisson farineuse épluchées  
10 g de sel  
1 noix de muscade  
65 g de jaune d'œuf pasteurisé  
½ boule de Belp dure  
80 g de féculé  
100 g d'œuf entier pasteurisé  
100 g de chapelure

**Filets d'orange confits Hold-o-mat**

5 oranges  
100 g de sucre cristallisé  
5 dl d'huile de colza pour l'huile à l'orange

**Préparation**

**Magrets de canard sous vide**

- Parer les magrets de canard et les inciser légèrement côté graisse

**Boulettes de pommes de terre à la boule de Belp**

- Couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière  
- Râper finement la boule de Belp

**Filets d'orange**

- Découper des zestes fins dans la peau des oranges à l'aide d'un éplucheur  
- Découper les oranges en filets  
- Préchauffer le Hold-o-mat à 65 °C

## Préparation

### Magrets de canard sous vide

- Saler et poivrer les magrets de canard et les faire revenir brièvement à la poêle
- Refroidir les magrets de canard dans le refroidisseur rapide à moins de 5 °C
- Conditionner chaque magret de canard séparément dans un sac sous vide avec de l'huile à l'orange et faire cuire en bain sous vide à 58 °C pendant 90 minutes

### Boulettes de pommes de terre à la boule de Belp

- Cuire les dés de pommes de terre à petits bouillons dans de l'eau salée
- Laisser s'échapper la vapeur des pommes de terre et les réduire en purée
- Mélanger le jaune d'œuf et la boule de Belp avec le mélange de pommes de terre, assaisonner avec du sel et de la noix de muscade
- Former des boulettes avec ce mélange
- Laisser refroidir brièvement les boulettes pour qu'elles se tiennent mieux au moment de les paner
- Rouler les boulettes dans la fécule, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure
- Faire frire brièvement une première fois à 170 °C et soumettre directement à une surgélation rapide professionnelle

### Filets d'orange

- Chauffer légèrement l'huile de colza avec le zeste d'orange et les mettre pendant 6 heures dans le Hold-o-mat
- Rouler les filets d'orange dans le sucre cristallisé et les poser sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone
- Mettre les filets d'orange sur un autre tapis s'il y a trop de liquide sur le premier
- Sécher les filets d'orange dans le Hold-o-mat pendant 12 heures (selon le degré de séchage)

Suggestion de présentation:

- Légumes racines
- Glace à l'orange et au porto

## Préparation avec les systèmes de cuisson suisses

### Cuisson sous vide/Surgélation rapide professionnelle/Hold-o-mat

- Après la cuisson, refroidir les magrets de canard dans le FrigoJet prérefroidi
- Soumettre les boulettes de pommes de terre à une surgélation rapide professionnelle dans le Frigojet prérefroidi après les avoir fait frire une première fois
- Sortir les filets d'orange et l'huile l'orange du Hold-o-mat

### Durée de conservation

Magrets de canard: 10 jours

Boulettes de pommes de terre à la boule de Belp: 6 mois

Filets d'orange: 14 jours (attention à l'humidité)

Contrôle autonome: selon le concept d'hygiène de l'exploitation

### Régénération

Régénérer les magrets de canard en bain sous vide pendant 10 minutes à 65 °C, puis faire revenir côté peau jusqu'à ce qu'elle soit croustillante

- Faire frire complètement les boulettes de pommes de terre congelées à 170 °C dans le Hugifrit