



INGREDIENTS

- 1 magret d'ànec
- Oli d'oliva verge extra
- 100 g licor de taronja
- 500 g suc de taronja natural
- 1 beina de vainilla
- Grills de taronja tallats al viu

Per la Royal d'ànec:

- 120 g escalunyes
- 120 g xampinyons
- 120 g ceps
- Oli d'oliva verge extra
- 400 g carn d'ànec
- 185 g papada porc
- 10 g trufa
- 12 g sal
- 20 g armanyac
- 65 g molla de pa
- 100 g llet
- 50 g clara
- 150 g foie

ELABORACIÓ

1. Picar el xampinyó, l'escalunya i els ceps, i daurar en una paella amb oli d'oliva verge extra.
2. Incorporar la barreja obtinguda a la picadora i afegir-hi la resta d'ingredients crus per fer la Royal. Passar el conjunt per la picadora dues vegades.
3. Amb l'ajuda d'un plàstic film fer uns rotlles ben premsats i envasar-los. Coure en un bany d'aigua, durant 24h, a 68°C. Reservar.
4. Marcar el magret d'ànec a la paella amb un raig d'oli d'oliva verge extra. Deixar-lo al punt, rosat per dins, i amb la pell exterior ben cruixent.
5. Per fer la salsa de taronja, reduir el licor de taronja i afegir la beina de vainilla rascada. Deixar infusionar. Incorporar el suc de taronja i continuar reduint. Colar i reservar.
6. Emplatar el magret amb una rodanxa de la Royal d'ànec i mullar amb la salsa de taronja.

NOTES:

