

# Salle à Manger

réception - restaurant

*Le rôti est déjà assaisonné donc prêt à cuire. Comme les viandes de canard en général, il peut être associé aussi bien à des saveurs salées que sucrées. Emballé sous vide, il se conserve 15 jours au réfrigérateur et peut être congelé (dans ce cas, le consommer dans les 3 mois).*

## **Rôti de magret sauté à l'Angevine**

*Cuisson : 45 min : 1 rôti, 250 g de pruneaux d'Agen, 3 pommes, 2 cuillères à soupe d'Armagnac, 1 noix de beurre, 1 verre d'Anjou rouge, cannelle, sel, poivre et cerfeuil*

Diluez l'alcool dans un peu d'eau, y mettre une pomme en petits dés et les pruneaux à macérer.

Dans le beurre chaud, faites cuire le rôti 20 min en arrosant de temps en temps avec le liquide de macération. Ajoutez l'Anjou rouge et laissez cuire 15 min à feu doux.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, faites pocher à part les 2 pommes pelées, les évider et les couper en rondelles.

le restaurant interprété par  
*Les treilles*  *Gourmandes*



*Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle à Manger*

**www.lasalleamanger.fr**

LA SALLE À MANGER - ROUTE DE CANDÉ - 49220 LE LION D'ANGERS - Tél. 02 41 41 99 81