

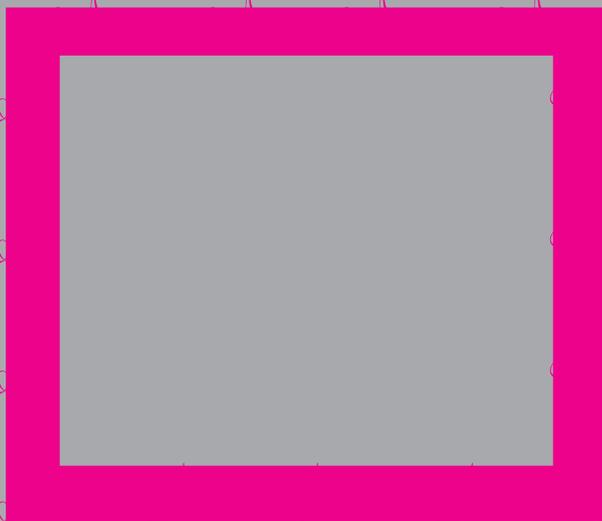
Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE



Poids net
100g e

85212

Suggestion de présentation - Servenvorschlag - Suggestie van presentatie

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

Les Chefs Cuisiniers de la Maison Edouard Artzner ont mis en oeuvre tout leur savoir-faire pour vous proposer ces magrets de canard fumés : assaisonnés de sel et d'un mélange subtil de 11 épices, ils sont ensuite fumés à froid au bois de hêtre pendant 24 heures puis tranchés finement.

CAVIAR D'AUBERGINE ET MAGRET DE CANARD FUMÉ



Ingrédients pour 4 personnes : • 1 plaquette de 100g de magret de canard fumé prétranché • 1 baguette fraîche • 2 aubergines • 2 gousses d'ail • 6 feuilles de basilic • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre.

Préparation : laver et couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et réserver quelques cubes pour la décoration. Entailler la chair des aubergines à l'aide d'un couteau et ajouter un filet d'huile d'olive. • Mettre la préparation au four 10 à 15 minutes à 200°C. • Lorsque votre légume est bien cuit, retirer la chair de l'aubergine à l'aide d'une cuillère et la mixer avec l'ail, le basilic et une cuillère d'huile d'olive. Saler, poivrer et laisser refroidir. • Pour réaliser vos mises en bouche, disposer une couche de caviar d'aubergine sur les tranches de pain et garnir chacune d'elles avec les tranches de magret de canard fumé.

Suggestions : vous pouvez remplacer la baguette par du pain de campagne qui a un goût plus rustique. Vous pouvez griller un peu les tranches de baguette pour donner un peu de croquant à vos bouchées apéritives.

AUBERGINE CAVIAR AND SMOKED DUCK BREAST

Ingredients for 4 people : • 100g portion of smoked duck breast, pre-sliced • 1 fresh French baguette • 2 aubergines • 2 cloves of garlic • 6 basil leaves • 2 tablespoons of olive oil • Salt, pepper.

Recipe : wash and cut the aubergines in half lengthways and put a few cubes to one side for decoration. Slice the flesh of the aubergines with a knife and drizzle with olive oil. • Put the prepared aubergines into the oven at 200°C for 10 to 15 minutes. • When the vegetable is properly cooked, scrape out the flesh of the aubergine with a spoon and blend with the garlic, the basil and a spoonful of olive oil. Season and put to one side to cool. • To make your appetisers, spread a layer of aubergine caviar on to slices of bread and garnish each of them with the slices of smoked duck breast.

Suggestions : you can replace the French baguette with farmhouse bread which has a more rustic flavour. You can lightly toast the slices of French baguette to give a slight crunch to your appetisers.

Magret de Canard fumé au bois de hêtre

Ingrédients : Magret de Canard (origine U.E.), sel, épices, ferments, conservateur : nitrite de sodium.

Smoked Duck breast. Ingredients : Duck breast, salt, spices, ferments, preservative : sodium nitrite.

Geräucherte Entenbrust. Zutaten : Entenbrust, Kochsalz, Gewürze, Gärungsstoffe, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

Gerookte eendenmagret. Ingrediënten : Eendenmagret, zout, kruiden, gisten, conserveermiddel : natriumnitriet.

**Conserver au frais entre 0°C et +4°C.
Keep refrigerated between 0°C and +4°C.
Gekühlt lagern zwischen 0°C und +4°C.
Koel bewaren tussen 0°C en +4°C.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Nutrition fact per 100g of product
Nährwerte für 100g des Produktes
Voedingswaarden voor 100g product**

Energie / Energy / Energie / Energie	1467 kJ / 355 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	31g 10g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koolhydraten dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	0,9g 0,9g
Protéines / Protein / Eiweiß / Eiwitten	19g
Sel / Salt / Salz / Zout	2,7g

2679 10 27 1 [VIA]



Poids net /
Net weight /
Nettogewicht :
100g e



A consommer jusqu'au :
Use by :
Zu verbrauchen bis :
Te gebruiken tot :

EDOUARD ARTZNER
CS 10021
F-67012 Strasbourg Cedex
www.edouard-artzner.com