

Dos de Canette Jus Caramélisé

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 4 filets de canette
- 40 g de baies de cassis (réserver quelques baies pour la décoration)
- 5 navets longs moyens
- 10 g de beurre
- 1 trait de vinaigre blanc
- 1 cuillère de miel
- 1 petite cuillère d'huile de pépins
- 1 cuillère de cazette du Morvan (noisettes torréfiées et hachées)
- 2 cl de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Eplucher et laver les navets. En couper quatre en tronçons de 4 cm de manière à obtenir quatre portions. Les évider légèrement pour former une cuvette. Tailler le dernier navet en fine julienne. Etuver les navets avec le beurre et 5 cl d'eau environ 20mn à couvert. Cuire les filets de canette dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile après les avoir entaillés côté peau. Laisser colorer côté chair 3 mn puis retourner pour cuire 3 mn côté peau. Ajouter une cuillère de miel et caraméliser. Dégraisser la poêle et déglacer avec la crème de cassis. Ajouter les baies de cassis et réserver le jus.

DRESSAGE : Assaisonner la julienne de navets avec le mélange vinaigre blanc et huile de pépins de raisins. Ajouter la cazette du Morvan et disposer dans le creux des navets. Déposer sur les assiettes. Tailler les filets de canette en deux dans le sens de la longueur, les disposer dans l'assiette et les arroser avec le jus de cuisson au cassis. Décorer avec quelques baies de cassis.

