

Grilled cheese de

Canard

aux asperges

par Matthieu Payet Godel

CANARD

Couper le canard en petits morceaux.
Le saler et le colorer dans une poêle bien
chaude pendant 2 minutes.

Retirer de la poêle et snacker 3 minutes
dans la même poêle les asperges vertes.

Mettre le fromage sur le pain, ajouter les
asperges et les oignons.
Ajouter le canard.

Refermer et cuire dans la poêle avec 20g de
beurre et un filet d'huile sur les deux côtés
notre grilled cheese.

PICKLES

Couper finement les oignons rouges
Faire bouillir le vinaigre et le sucre, retirer du
feu et ajouter l'oignon émincé.
Laisser 15 minutes à couvert.

Grilled cheese de

Canard

aux asperges

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

4 tranches de poilane
1 botte d'asperges vertes
200 g de Cheddar
300 g d'aiguillette de canard
Beurre
huile d'olive

Pour les pickles
150 g de vinaigre de cidre
20 g de sucre brun
1 oignon rouges

USTENSILES

1 poêle