Géraldine Laubrieres, cheffe du restaurant L’Auberge de la Baraque :

J'ai repris ce restaurant en 2003, cela va faire 18 ans et je m’épanouis pleinement. J’ai l’impression de vivre mon rêve de petite fille depuis 18 ans ! C’est vrai que pour moi c’est vraiment sympa, je suis bien entourée également, d’une équipe très soudée.

Aujourd'hui, j’ai décidé de vous préparer une recette autour du magret de canard du Domaine de Limagne. C’est un produit que l’on travaille beaucoup. Ce canard a un goût extraordinaire. Il ne perd pas trop de matière à la cuisson. C’est un produit exceptionnel, vraiment très apprécié des clients.

Aujourd’hui, j’ai décidé de vous le cuisiner avec des légumes de la région : des petites pommes de terre nouvelles, des champignons de Paris et des carottes, avec un jus de canard légèrement épicé. Pour la cuisson du magret de canard, deux petits trucs : j’ai toujours l’habitude de quadriller le gras du canard pour éviter la formation de bulles à la cuisson, pour percer les éventuelles bulles qui pourraient se former et faire des éclaboussures de gras et des brûlures. C’est aussi joli à la découpe.

Deuxième petit truc, vous verrez c’est vraiment extraordinaire ! Vous faites une cuisson en deux temps, donc poêlée comme je viens de faire. La viande est bien saisie. Ensuite vous la laissez reposer, vous allez voir tout le sang qui va s’écouler. Au moment de servir, vous faites réchauffer cette viande dans un four à 180 degrés.

Vous la tranchez, il n’y aura pas de sang dans l’assiette. La viande sera détendue et bien tendre, prête à déguster.

Générique :

“Sourires de chef”, suivez tous les épisodes sur clermontauvergnetourisme.com et nos réseaux sociaux Facebook, Instagram et Twitter

Produit et diffusé par l’Office de Tourisme métropolitain en partenariat avec l’UMIH 63

Remerciements : Madame Martine Courbon, Présidente Départementale UMIH 63

Mme Géraldine Laubrières - Auberge de la Baraque à Orcines

Informations Coronavirus Covid 19

Pour un séjour en toute quiétude, merci de vous renseigner sur le protocole en vigueur. Le tournage a été réalisé dans le respect du protocole sanitaire. Les plats cuisinés et filmés n’ont pas été servis aux clients.

Réalisation : Bouton Production

Musique : Tous droits d’exploitation et de diffusion réservés