

# Fourme d'Ambert sur magret de canard et mille-feuille de chou vert



Catégorie  
Plat



Personnes  
6 personnes



Temps préparation  
30 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

Fromage : 200 g de [fourme d'Ambert AOC](#)  
3 magrets de canard  
300 g de carotte  
18 feuilles de chou vert frisé  
1 ananas  
250 ml de crème liquide  
150 g de beurre

## Préparation

Magret de canard Marquer les magrets au couteau côté peau  
finir la cuisson au four

découper les margrets en sifflet

Accompagnement Détailler les feuilles de chou vert en 7 cm de longueur et 5 cm de largeur

Blancir les feuilles de chou puis les cuire au four à air pulsé 45 min à 100°C

Confectionner la pulpe de carotte

Mixer la pulpe de carotte

Trancher l'Ananas en 6 rondelles de taille égale, puis sauter au beurre 2 min de chaque côté

Sauce Mettre à chauffer la crème liquide

Emiettez la fourme d'Ambert et la verser dans la crème

Mélanger jusqu'à disparition de la fourme d'Ambert

Montage Confectionner les mille-feuilles en intercallant trois feuilles de chou et deux niveaux de pulpe de carotte

napper l'assiette de sauce à la fourme d'Ambert

Placer les magrets sur la sauce

ajouter les tranches d'ananas

## Fromages associés

Fourme d'Ambert