

FILET DE CANETTE APICUS

et galette de patate douce

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Filets de canette	10 pièces
Jus brun de volaille	QS

GARNITURE

Carottes fanes	2 bottes
Beurre	0,100 kg
Graines de cumin	QS
Figues fraîches ou séchées	10 pièces

MÉLANGE APICIUS

Miel	0,500 kg
Carvi	1 c à café
Coriandre grain	1 c à café
Origan	1 c à café
Graine d'aneth	1 c à café
Nuoc-mam	2 c à soupe

CRÊPES

Patate douce	0,250 kg
Pomme de terre	0,250 kg

SOIT APRÈS CUISSON

0,425 kg de pulpe

Œufs	5 pièces
Farine	3 c à soupe
Crème fraîche	3 c à soupe
Sel / Poivre	QS
Muscade	QS

PROGRESSION

- 1. Confectionner l'appareil à crêpes**
Cuire la patate douce et les pommes de terre à l'anglaise. Passer au moulin à légumes. Peser 425 gr de pulpe ajouter les œufs, la farine, la crème double et l'assaisonnement. Laisser reposer au frais une bonne heure.
- 2. Glacer les carottes à blanc** et les finir au cumin (réserver).
Rôtir ou réhydrater les figues.
- 3. Colorer les filets de canette côté peau.** Ajouter le mélange Apicius, (miel + épices) déglacer avec le nuoc-mam et cuire au four ou à feu doux quelques minutes suivant l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité.
- 4. Réserver les filets**, détendre au jus de volaille, réduire jusqu'à la bonne épaisseur.
- 5. Cuire les crêpes de patate douce** au beurre clarifié dans des petites poêles à blinis.
- 6. Dresser le tout harmonieusement** avec tous les éléments.