

PARMENTIER DE CANARD AU FOIE GRAS

confit au vin de noix

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Cuisses de canard	8 pièces
Vin de noix	0,50 litre
Oignons	2 pièces
Carottes	2 pièces
Vin rouge	1 litre
Sel / Poivre	PM

POMME PUREE

Pommes de terre	1,5 kg
Lait	0,20 litre
Beurre	0,100 kg

CRUMBLE DE ROMARIN

Beurre pommade	0,125 kg
Farine	0,125 kg
Amandes hachées	0,065 kg
Romarin ciselé finement	3 brins

FINITION

Foie gras	10 escalopes
Salade d'herbes	PM
Tranches de céleri	10 pièces

PROGRESSION

1. Marquer en cuisson les cuisses.

Colorer les cuisses, ajouter la garniture aromatique, dégraisser, mouiller au vin de noix et au vin rouge, laisser cuire lentement jusqu'à ce que les cuisses soient bien confites.

Décanter les cuisses, chinoiser la sauce, réduire si nécessaire, rectifier l'assaisonnement.

Effiloche la chair du canard, rectifier l'assaisonnement, ajouter un peu de sauce et réserver au chaud.

3. Confectionner une purée.

4. Réaliser le crumble.

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Sabler, étaler sur une plaque, et cuire au four à 180°C (coloration blonde). Réserver au chaud.

5. Monter les parmentiers.

Dans des cercles, ou en cassolettes individuelles, recouvrir d'un peu de crumble et finir au four.

6. Tailler les escalopes de foie gras et les faire sauter dans une poêle antiadhésive bien chaude.

7. Dresser le tout harmonieusement avec une petite salade d'herbes.