

CALAMARS FARCIS

Et bonbons de pommes de terre

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Canard (cuisses)	4 pièces
Gros calamars	10 pièces

FARCE

Poivrons rouges	0.250 kg
Oignons	0.250 kg
Champignons	0.250 kg
Courgettes	0.125 kg
Olives noires	0.125 kg
Chair de canard	0.500 kg
Tentacules de calamars	0.500 kg
Thym	PM

SAUCE

Fond brun de volaille	1.5 litre
Bisque de homard ou de langoustine	1.5 litre

FINITION

Tomate cerise	
Grappa confites	10 pièces
Gousse d'ail confites	10 pièces

PROGRESSION

- 1. Tailler tous les légumes** en fine brunoise et les faire suer à l'huile d'olive.
- 2. Hacher la chair du canard** à la grille moyenne, mélanger et assaisonner le tout.
- 3. Farcir les calamars à cru** avec la farce. Maintenir chaque calamar avec un stick en bois.
- 4. Colorer les calamars à l'huile d'olive**
Mouiller au fond de canard et à la bisque à hauteur cuire à couvert au four à 180 °C.
- 5. Dresser le tout harmonieusement** avec les bonbons de pomme de terre et les éléments de finition.