

Atelier

Cuisine Canard



Dinant, le 1^{er} Décembre 2012



Chemin de Philippeville, 9 5620 Hemptinne-lez-Florennes [Belgique]
Téléphone: +32 71 66 86 08 <http://www.foie-gras-de-la-sauveniere.be/>



<http://www.facebook.com/CuisineClubDesArdennes>

Menu

Trilogie de Magret de Canard

(Tartare, Fumé, Grillé)



Parmentier de Confit de canard aux endives
braisées



Mousse de mascarpone au caramel de vinaigre
balsamique



Entrée

Trilogie de Magret de Canard en Verrine (Tartare, Fumé, Grillé)

Ingrédients (4 personnes)

1 Magret fumé de canard Séché (Voir annexe)	200 g de chèvre frais
1 Magret de Canard Cru (Tartare)	4 cuillères à soupe de crème liquide
1 Mangue Fraiche	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 botte de Coriandre Frais	2 grosses pommes vertes (de type granny smith)
3 gousses d'ail	1 botte de persil
3 cuillerées à soupe de graines de sésame	Sel et poivre

Préparation

Verrine de Tartare de canard à la mangue & Coriandre Frais

- Éplucher et couper la mangue en fines tranches
- Couper le magret en fines lamelles
- Préparer une vinaigrette à l'huile d'olive, jus d'orange et vinaigre balsamique blanc
- Ciseler le coriandre
- Mélanger intimement les ingrédients. Saler et poivrer

Verrine magret Canard Fumé Maison chèvre frais, pomme verte:

- Éplucher et épépiner les pommes et les couper en petits quartiers.
- Les disposer sur une assiette, recouvrir de papier film et cuire au naturel dans un four micro-ondes pendant 2 à 3 minutes.
- Laisser refroidir.
- Mettre la crème liquide à tiédir à feu doux, saler et poivrer.
- Émietter le chèvre fraîche dans un petit saladier.
- Verser dessus la crème, petit à petit, en écrasant à la fourchette, puis ajouter l'huile d'olive et tourner afin d'obtenir un mélange homogène.
- Garnir vos verrines avec une couche de crème de chèvre, puis une couche de pommes et enfin les tranches de magret de canard séché.
- Alternier les couches selon votre fantaisie et la taille de vos verres.

Brochette de Magret Grillé au sésame

- Ôtez en partie la graisse des magrets et coupez-les en cubes de même taille.
- Épluchez et haché l'ail, lavez et ciselez le persil.
- Dans une assiette creuse, mettez le sel, le poivre, le persil, l'ail haché et le sésame.
- Roulez les cubes de magrets dans la préparation.
- Enfilez les cubes de magrets sur des brochettes.
- Faites cuire sur le grill 5 minutes par face

Plat

Parmentier de Confit de canard aux endives braisées

Ingrédients (4 personnes)

4 Cuisses de Canard Confit	+/- 800 gr de PDT
12 endives	4 Échalotes
1 Salade Frisée	Sel, Poivre
Vinaigre Framboise	Huile de noisette

Préparation

- Cuire les pommes de terre et préparer une purée
- Réchauffer légèrement les cuisses de canard puis les effiloche. Réserver
- Nettoyer les endives et les couper sur la longueur
- Débiter les échalotes en julienne
- Faire revenir les endives et les échalotes avec un peu de beurre. Ajouter un verre d'eau pour la cuisson puis laisser braiser.
- Ajouter un peu de graisse d'oie/canard dans la purée et rectifier l'assaisonnement
- Dans un plat individuel, dresser une couche d'endives, de confit puis terminer par la purée. Saupoudrez un peu de chapelure et enfournez à 180° pendant 30 min
- Pendant la cuisson, nettoyer la salade et préparer une vinaigrette
- Servez le plat individuel accompagné de la salade



Dessert

Mousse de mascarpone au caramel de vinaigre balsamique

Ingrédients (4 personnes)

150 g de mascarpone	2 cuillères à soupe bombées de sucre impalpable
3 blancs d'œufs	2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
8 cl de crème fraîche liquide	10 cl de vinaigre balsamique (Prêt à l'emploi)

Préparation

- Battre la crème en neige en ajoutant 1 cuillère à soupe de sucre impalpable
- Mélanger le mascarpone et la crème en neige dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance homogène et légèrement mousseuse
- Ajouter la deuxième cuillère de sucre impalpable et mélanger
- Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Incorporer les œufs en neige à la crème au mascarpone en soulevant la crème très délicatement de manière à ne pas briser les blancs d'œufs. Utilisez une spatule pour mélanger et soulever les blancs.
- Dresser la mousse de mascarpone en quenelle dans une assiette et zébrer l'assiette de fins filets de caramel de vinaigre balsamique



Annexe

Comment Sécher un magret ?

Ingrédients (4 personnes)

1 Magret de Canard cru	500gr de Sel de Guérande
1 Cuillère à Soupe de Poivre Noir	De la patience

Préparation

- Versez la moitié du sel dans une boîte en plastique. Disposez le magret de canard dessus et reversez le sel restant par-dessus.
- Laissez macérer 12 h au réfrigérateur. Passé ce temps, sortez le magret de canard de la boîte et retirez le sel en frottant avec un torchon.
- Parsemez de poivre la chair du magret avec le poivre et roulez-le dans un torchon propre. Laissez-le sécher 3 semaines en bas du réfrigérateur, pas moins.

