



JEAN-FRANÇOIS MAIRE VOUS PROPOSE :

FILET DE CANETTE AU RÉGLISSE, CONFIT AUX MORILLES ET PURÉE DE RATTE AU SIPHON

Ingrédients : pour 1 personne

- 1 filet de canard.
- 1/2 Carcasse de canard pour réaliser le fond de canard.
- Carottes, oignons, vert de poireaux, thym, laurier, sel poivre, vin blanc sec, gros sel

Progression

- Réaliser un jus de canard en ayant fait brunir la carcasse de canard au four.
- Mouiller avec le vin blanc, ajouter la garniture aromatique et couvrir d'eau à hauteur. Faire réduire au 1/2, réserver.
- Cuire le filet de canard côté gras dans une poêle, terminer la cuisson au four, émincer le filet et dresser en assiette.

Jus de canard :

- Mélanger le jus de canard avec la poudre de réglisse puis monter au beurre jusqu'à obtention de la consistance désirée, rectifier l'assaisonnement, dresser des filets de sauce.

Purée de ratte :

- Cuire les pommes de terre à l'anglaise puis les passer au presse purée, ajouter la crème et le beurre, sel et poivre, donner un bouillon, passer le tout au tamis fin, réserver au chaud dans un siphon isotherme.
- Emincer le confit de canard à faire sauter avec les morilles émincées, garnir le fond d'une verrine et couvrir de l'émulsion de Ratte.