

Jambonnette de canard, jus à l'estragon Pomme Suzette

Pour 8 personnes
Fait par : Bts2
Le : mars 2017



1. JAMBONNETTE DE CANARD

8 cuisses de poulet/*canard*
300 g d'escalope de volaille
1 œuf
150 g de crème liquide
600 g de champignons de Paris
100 g d'échalotes
Pm Estragon, persil
1 dl de vin blanc
20 g d'ail
100 g de pistaches émondées
100 g de crépine
Désosser et parer les cuisses de canard
Réaliser la farce type farce à pâté :
Passer au hachoir la volaille et deux cuisses de canard, l'ail blanchi,
Ajouter la Duxelles au vin blanc, les herbes hachées, l'assaisonnement. (12g sel/kg)
Façonner et farcir les jambonnettes.
Cuire sous vide (62° à cœur). Ou à 70 ° pendant 5 h. Refroidir en glace
Colorer au beurre clarifié à l'envoi

2. FOND DE CANARD

300 g d'aileron de volaille
Pm parures et os de canard
100 g d'échalotes
5 cl de cognac
20 cl de vin rouge
1 litre de fond brun de volaille
1 bouquet garni
Queues d'estragon et de persil
Rissoler sans ajout de matière grasse les carcasses et ailerons
Emincer les échalotes .Ajouter et suer
Flamber avec le cognac et déglacer au vin rouge. Réduire. Ajouter les aromates et

mouiller à hauteur. Laisser réduire et remouiller plusieurs fois. Utiliser l'eau de tomates.

3. POMME SUZETTE

1,6 kg de pomme de terre Bintje
100 g de beurre
1 l de fond blanc

Tourner les pommes de terre et les creuser à l'aide d'une cuillère parisienne
Faire une embase pour que la pomme de terre tienne debout

Garnir soit avec une brunoise de légumes, soit avec la farce restante de la jambonnette

Pdt Suzette : pomme tournée debout, farcie ou faire 3 cylindre de hauteur différentes et garnir avec un légume différent. Cuire le cylindre dans le fond blanc avec l'intérieur prédécoupé pour ne pas abimer la pdt

4. ARTICHAUTS ESCALOPES

8 fonds d'artichaut (300g/pièce)
4 citrons jaune (300 g)
Tourner et cuire les artichauts dans un blanc
Parer et escaloper les artichauts, sauter au beurre au moment du service

5. PUREE DE CAROTTES

600 g de carottes
1 dl de crème
50 g de beurre
Réaliser une purée de carottes bien lisse.

6. FINITION – DRESSAGE

½ botte d'estragon
Ciseler finement l'estragon pour ajouter dans le jus de canard