

Cuisses de canard mijotées au cidre

Mousseline de racines d'hiver

Pour 8 personnes

Fait par : Isaure

Le : 21/11/2018

Source recette :



1. CUISSE DE CANARD

8 cuisses de canard (250/300 gr)
150 g de carottes
100 g d'oignons
50 g d'échalotes
5 cl de calvados
150 cl de cidre brut
Pm Parures de pommes (parures)
20 g Ail
2 l fond brun de volaille
Bouquet garni
Sel, poivre

Assaisonner les cuisses
Faites dorer les cuisses de canard dans l'huile chaude. Ajouter et suer la garniture taillée en mirepoix. Dégraisser et flamber au calvados. Déglacez au cidre puis Mouiller avec le fond. Ajouter les parures de pommes, le bouquet garni, l'ail. Laissez mijoter à couvert au four doux (150/160°) pendant 2h.
Décanter au terme de la cuisson.
Effiloche les cuisses et terminer la sauce.
Garder les peaux, émincer les et les faire griller.
En poser quelques-unes en finition.

2. MOUSSELINE DE RACINES D'HIVER

650 g de patate douce
650g de pommes de terre
400 g de panais
50 cl de lait
20 cl de crème fraîche

150 g de beurre doux
Gros sel
Sel fin
Poivre blanc moulu

Eplucher tous les légumes sauf la patate douce qui sera rôtie au four entière non épluchée (150/160° 30/40 mn suivant la grosseur)

Patate douce :

détailler à l'emporte-pièce après cuisson pour socle.

Mousseline de pomme de terre et panais

Cuire à l'eau salée séparément. Passer après cuisson sans laisser attendre

Beurrer et crémier, réserver au chaud au bain marie

Tailler à la mandoline quelques chips de panais.

3. DRESSAGE

Peaux grillées

1/10 de botte d'estragon

Mettre l'effilochée de cuisse dans un cercle, bien tasser, poser le disque de patate douce au-dessus, décorer de quelques peaux grillées
Faire de petites quenelles de mousselines.
Faire un trait de sauce parfumée à l'estragon ciselé

Argumentation et accord

Spécialité gastronomique originaire du sud-ouest dont les morceaux de canard sont sautés puis mijotés dans du cidre et fond de canard.

Proposition accords mets et vins avec la carte De La Table d'Albert

AOC Côtes du Marmandais
"Outre Rouge" Élian Da Ros

On peut l'accorder avec un vin rouge du Beaujolais AOC Saint Amour « Les Améthystes » Michel Guignier ou un AOC Bordeaux Supérieur Domaine des collines.