

FILET DE CANARD FLAMBE AU CALVADOS - TATIN AUX ENDIVES

Pour 8 personnes
Fait par : Caroline Juillard
Le : 21/11/2018
Source recette :



1. FILET DE CANARD FLAMBE AU CALVADOS

1,2 kg de filets de canard
Pm Sel fin
Pm Poivre du moulin

Sauter les filets de canard de chaque côté de manière à obtenir une cuisson rosée.
Réserver les au chaud.

2. SAUCE CIDRE CALVADOS

80 g d'échalotes
0,10 l de cidre
0,05 l de calvados
0,30 l de fond brun de volaille
0,20 l de crème épaisse
Sel fin
Poivre de moulin

Eplucher et ciseler les échalotes Faire suer les échalotes, déglacer au cidre, laisser réduire au 2/3, mouiller au fond brun de volaille. Laisser réduire, crémiser et faire très légèrement réduire. Monter au beurre.

Pour un flambage en salle

Les poser dans un poêlon chaud. Ils seront flambés au Calvados, déglacés au cidre, mouiller au fond de volaille et crémiser

Ensuite, ils seront remis dans la sauce et servis

3. TATIN AUX ENDIVES

1,2Kg d'endives
30 cl d'eau
100 g de citron jaune
Curcuma PM
20 g de sucre semoule
½ plaque de feuilletage
50 g de beurre
20 g de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre. Ajouter le jus de citron et le curcuma. Mélanger et laisser refroidir

Parer les endives, les placer dans un sac sous vide. Ajouter le liquide froid. Souder et pocher 30 à 45 mn à frémissement
Au terme de la cuisson, égoutter les endives, les couper en deux sur la longueur, ôter le cœur ferme.

Les terminer avec un peu de fond de canard et de beurre.

Cuire le feuilletage entre 2 plaques à 170°
Détailler en rectangles après cuisson

Passer les endives au beurre et au sucre pour les caraméliser légèrement. Poser ensuite sur les rectangles de pâte feuilletée. Réserver au chaud.

4. DRESSAGE FINITION

100 g de Pommes

Tailler une fine julienne de pomme
Dans une assiette, disposer un filet de canard nappé de sauce et ajouter une tatin aux endives.

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

***VDF (Cahors) "Tu vin plus aux soirées"
Mas del Périé***