



ROULEAU DE MAGRET DE CANARD GRAS ET SON FOIE, CUISSE
EN PARMENTIER,
ECRASÉ DE PANAIS AU GINGEMBRE ET AGRUMES, PÉTALES
D'ENDIVES CARAMÉLISÉES,
JUS DE BRAISAGE AUX PRUNEAUX D'AGEN

Ingédients :

1 Canard Gras	1 Tête d'Ail	0,500 kg de Panais
1 Foie Gras	0,75 Litre de Vin Blanc	1 kg d'Endive
1,5 Litre de Fond de Veau (recette classique par réduction)	2 Orange	Persil
0,150 kg de Beurre doux	2 Citrons Jaune confit au Sel	Sel
1 Feuille de Laurier	0,080 kg de Pruneaux d'Agen	Poivre
1 Branche de Thym	1 Branche de Céleri	Sucre Glace
2 Oignons	2 Carottes	Sucre semoule
	0,100 kg de Gingembre	Huile

Préparation

- Détailler le **Canard Gras** en quatre et séparer les Manchons et les Magrets.
- Réserver les Magrets au Frais
- Colorer les cuisses côté peau, tailler et préparer la garniture aromatique (**oignons, carottes, céleri, 1/2 tête d'ail, queue de Persil, thym**) puis l'ajouter avec les cuisses en coloration.
- Déglacer au **Vin Blanc**, faire réduire au $\frac{3}{4}$ du récipient, pendant ce temps réaliser 10 g de zeste d'**Orange** et 20g de **Gingembre** mouiller avec le **fond de veau** préalable réchauffer et compléter avec de l'eau jusqu'à hauteur des cuisses, cuire à couvert pendant 2 heures.
- Dégraisser et dénervé les Magrets de Canard.
- Séparer le petit foie du gros, mettre le petit au frais afin de réaliser la farce Parmentier.

- Couper le gros foie en deux dans le sens de la longueur, battre entre deux feuilles de papier sulfurisé, dénervier-les puis les conserver au frais.
- Ouvrir les magrets en « Porte Feuilles », battre puis parer de manière à obtenir un rectangle de 20 x 10 cm et de 0,5 cm d'épaisseur puis assaisonner avec le sel et poivre.
- Répartir le foie sur le magret, rouler en cylindre d'un diamètre de 5 cm puis cuire sous vide au four vapeur à 68 c° pendant 40 min.
- En sortie de cuisson plonger les cylindres dans un bac avec de l'eau et des glaçons afin de stopper la cuisson, puis réserver au frais.
- Tailler le **Panais** en Mirepoix, Faire suer au beurre, ajouter 10 gr d'**ail** haché et 20 gr de **gingembre** haché et mouiller à hauteur, en-cours cuisson la pulpe d'un demi **citron confit au sel**.
- Tailler 15 gr de zeste de **citron confit** en brunoise.
- Après évaporation complète de l'eau de cuisson, écraser le panais à l'aide d'une fourchette, monter au beurre (environ 50gr)
- Ajouter la brunoise de citron confit, filmer au contact et réserver au bain-marie.
- Partager les **endives** en deux, retirer le cœur, mettre en poche sous vide avec l'écorce d'un quart d'**orange**, 5 cl d'eau, sel et sucre
- Faire cuire la poche dans une eau bouillante pendant 25 minutes environ
- En sortie de cuisson plonger la poche dans un bac avec de l'eau et des glaçons afin de stopper la cuisson.
- Séparer chaque feuille d'endive, les plaquer sur une plaque à pâtisserie, saupoudrer de sucre glace, et faire sécher au four à 160 c° pendant 30 min.
- Au terme de la cuisson des cuisses de canard, décanter celle-ci puis les émietter.
- Tailler le petit lobe de foie en mirepoix, poêler et le mélanger aux cuisses braisées.
- Tailler en brunoise le gingembre (20gr), blanchir trois et l'incorporer à la farce.
- Passer le jus de braisage au chinois étamine.
- Faire réduire puis ajouter 50 gr de **Pruneaux d'Agen**, mixer le tout
- Monter au beurre froid et ajouter 30 g de Pruneaux d'Agen en Brunoise.
- Ajouter une cuillère à soupe de sauce dans la farce puis réserver la sauce et la farce au bain-marie.

Dressage

Imagination, Volume, Couleur, ...

Bon Appétit