
Ritz Escoffier®
PARIS

Quantité : 4 pers.

Ingrédients

Filet de canette rôti aux fruits rouges, bouchée d'une mousse de canard

Ingrédients principaux
4 Pièces de Filet de Canette
60 gr. de Beurre Doux
4 Pièces de Gousses d'Ail
2 Branches de Thym
Sauce aux fruits rouges
200 gr. de Crème de Cassis
40 cl. de Fond de Canard
5 cl. de Vinaigre de Framboise
1 QS de Vinaigre de Barolo
120 gr. d'Assortiment de Fruits Rouges
60 gr. de Beurre Doux
Mousse de canard
1 Pièce de Magret de Canard
40 gr. de Foie de Volaille
25 gr. d'Echalotes
3 cl. de Cognac
80 gr. de Foie Gras Cuit
Garnitures
100 gr. d'Oignons Grelots
4 Pièces de Framboise
20 gr. de Groseilles
12 Pièces de Myrtille
1 Pièce de Cébette
1 PM de Pain Brioché
20 gr. de Fruits Rouges Séchés

Filet de canette rôti aux fruits rouges, bouchée d'une mousse de canard (#3846)

Recette

Progression

Préparation des filets de canette

Parer l'excès de gras sur les filets de canette et inciser légèrement en surface la peau en croisillons (ce qui facilitera la fonte du gras et la cuisson). Réserver au réfrigérateur.

Couper le beurre en dés, écraser les gousses d'ail en chemise, laver le thym. Réserver au réfrigérateur.

La sauce aux fruits rouges

Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser réduire les liquides des 2/3. Passer au chinois, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Garder au chaud.

La mousse de canard

Prélever 1/4 du magret de canard et le dégraisser entièrement (réserver le reste pour une utilisation ultérieure). Le couper en cubes de 2cm, réserver.

Éveiner les foies de volaille.

Assaisonner les cubes de magret et les faire sauter vivement au beurre et y ajouter les foies éveinés à mi-cuisson. Dès la mi-cuisson des foies, ajouter les échalotes ciselées finement et cuire jusqu'à légère coloration.

Déglicer et flamber au Cognac, débarrasser sur une plaque et laisser refroidir. Passer au blender avec le foie gras cuit puis passer au tamis. Réserver au réfrigérateur dans une poche à douille.

Les garnitures

Eplucher les oignons grelots, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée, les couper en deux dans l'épaisseur et les colorer doucement au beurre clarifié dans une poêle.

Couper les framboises en quatre dans la longueur, les groseilles en deux et les myrtilles en quatre. Réserver.

Laver les cébettes et couper les verts en fins biseaux.

Toaster le pain brioché.

Finition & Dressage

Cuisson des filets de canette

Assaisonner les filets de canette de sel uniquement. Faire chauffer de l'huile dans un sautoir et y déposer les filets de canette sur la peau.

Lorsque cette dernière a pris une belle coloration, les retourner et faire dorer toutes les faces.

Remettre côté peau, ajouter le beurre, l'ail et le thym et arroser copieusement la viande avec le beurre moussé.

Mettre au four à 180°C et cuire en arrosant toutes les minutes, jusqu'à une température à coeur comprise entre 45 et 48°C. Laisser reposer sur une grille pendant quelques minutes.

Finition

Finition des garnitures

Déposer un peu de mousse de canard sur le toast de pain brioché puis le décorer de fragments de fruits séchés.

Napper les filets de canette de sauce aux fruits rouges puis les décorer de morceaux de fruits rouges découpés préalablement ainsi que de biseaux de cébette.

Dressage

Dressage

Dans une assiette plate, déposer un filet de canette puis un toast garni. Servir la sauce à part, en saucière.

Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....