

Poitrine de canard colvert sauvage, son foie gras poêlé, petite paupiette de bettes, bouchon de chou rave, rosace de pommes de terre façon Anna

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 personnes:

- 500 gr de poitrine de canard
- 1 branche de thym
- 4 morceaux de 20 gr de foie gras de canard cru
- 2 dl de fond de canard
- 2 cl de cognac
- Fleur de sel et poivre du moulin

Cote de bettes:

- 1 bette
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 2 dl de crème 25%
- 20 gr de parmesan
- Sel et poivre

Chou rave:

- 2 gros choux raves
- 10 gr de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- Sel et poivre

LES RECETTES DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Pommes Anna:

- 600 gr de pommes de terre
- 20 gr de beurre clarifié
- 1 cc d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

Pour le colvert:

- Dégraisser, assaisonner et colorer les poitrines dans une poêle bien chaude coté graisse avec la branche de thym, Une fois bien colorées des deux côtés, déposer les poitrines sur une grille et cuire au four température 80 degrés jusqu'à une température à cœur entre 55 et 60 degrés.

Pour les blettes:

- Blanchir dans de l'eau bouillante salée la feuille de blette et refroidir dans l'eau glacée, égoutter et laisser sur un papier absorbant.
- Éplucher la cote, couper en brunoise et faire suer dans l'huile d'olive avec le thym émietté pendant 5 minutes. Mouiller avec la crème légèrement réduite, finir doucement la cuisson, assaisonner et débarrasser. A froid, ajouter le parmesan. Puis farcir le vert avec les blancs à la crème, les déposer dans un plat. Réserver.

Pour les choux raves:

- Peler et couper en forme de cylindre les choux raves et les cuire dans l'eau avec la feuille de laurier et le beurre, assaisonner avec sel et poivre. Tenir au chaud.

Pour les rosaces de pommes de terre:

- Tailler les pommes de terre à l'emporte-pièce de 2 cm de diamètre, puis couper en fines tranches. Mélanger dans un récipient avec le beurre clarifié et l'huile d'olive, assaisonner avec sel et poivre.
- Former des rosaces de pommes de terre dans des moules à tarte et enfourner à 180 degrés pendant 35 minutes.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, démouler délicatement sur une plaque. Réserver.

Finition:

- Poêler les foies gras, assaisonner avec sel et poivre, ajouter le cognac au fond de canard, passer les poitrines à la poêle pour reprendre un peu de chaleur, les galettes de pommes de terre et les paupiettes au four à 150 degrés pendant 10 minutes.
- Couper les poitrines de colvert, poser une galette de pommes de terre au centre de l'assiette, puis une paupiette de blette et le colvert. Trancher les cylindres de chou rave et enfin un cordon de jus de canard. Décorer avec le cerfeuil.