

# Restaurant La Canardière

1 rue de la Mairie

45720 COULLONS

Tel : 02.38.29.23.47

Fax : 02.38.29.27.33

[la.canardiere@wanadoo.fr](mailto:la.canardiere@wanadoo.fr)

[www.restaurantlacanardiere.fr](http://www.restaurantlacanardiere.fr)



## Canard Colvert de Sologne en 2 cuissons Cuisse Confit et Filets Rôti à la Goutte de Sang, Façon Irlandaise

pour 6 personnes

**Recette originale créée par le Chef « Philippe MICHOU »  
Lors de l'automne 2004, actuellement à la carte**

### **Ingrédients**

- 3 canards (demander à votre volailler, plumé, vider, et lui faire lever les cuisses et les filets, lui faire concasser la carcasse pour votre jus de viande) a moins que vous ne sachiez faire tout cela

### **Pour la garniture « Pommes Rösti »**

- 6 pommes de terre charlotte
- 6 pommes de terre violine
- 80 gr d'échalotes ou oignons
- 2 cl d'huile, type colza ou noix
- Ciboulette

### **Marinade**

- 1 cuillère de miel de printemps de votre apiculteur
- ½ cuillère de cannelle en poudre
- 1 racine de raifort râpé que vous conserverez dans du vin blanc ou du vinaigre d'alcool pour éviter qu'elle noircisse
- Sel / poivre Truc du Chef
- 1 bière Guinness ou bière brune

### **Truc du Chef :**

- **Assaisonnement** pour tout vos gibiers : sel de Guérande, baies de genièvre, poivre mignonnette : concasser le tout à la cutter
- Faire la marinade la veille et laisser mariner une nuit entière, les cuisses (et les filets si vous désirez) dans la frigo. Conserver une partie du Raifort pour la déco.
- Vous avez également la possibilité de confire vos cuisse de canard la veille (voir ci dessous)

### **Exemple de garniture en supplément des pommes rösti**

- Airelle pour la déco
- Cerfeuil tubéreux
- Potimarron
- Petite tomate cocktail farci de Acharde (petit légumes épicés que vous trouverez dans votre épicerie fine)

## **Préparation**

### **Pommes de Terre Rösti**

- Mettre à cuire les 2 variétés de pommes de terre en peau, cuisson un peu ferme.
- Epluchez tous les légumes et ensuite les tailler en bâtonnets, ciselez la ciboulette et les oignons ou échalotes
- Vérifiez la cuisson des pommes de terre, les rafraîchir et les plucher. Ensuite les râper et y additionner les échalotes ou oignons, la ciboulette ciselée, l'huile et assaisonner. Mouler dans des moules et cuire au four. Votre rösti est prêt

### **Jus :**

- Poêlé vos os de canard et quelques parures de légumes et les passer au four environ 1H30. Une fois sortit, mouiller légèrement et laisser réduire, puis passer à l'étamine pour obtenir votre jus de base, (à aucun moment, il ne faudra lier votre jus) nous obtiendrons ainsi un jus par concentration (par réduction)
- Poêlé vos cuisses de canard, les mettre de côté, déglacer avec votre marinade et votre jus de viande, remettre cette préparation sur vos cuisses et les mettre à confire (145° thermostat 5 ou 6 durant environ ½ heure) Vérifier votre cuisson. Cette opération peut être réalisé la veille ou le matin même
- Prenez une partit de jus de votre cuisson des cuisse que vous aller faire réduire jusqu'à obtention d'un jus très court et concentré. Passez le à l'étamine, rectifié l'assaisonnement.
- Assaisonner vos filet (truc du chef) et les faire poêlé coté peau pas trop cuit, Passer vos filet au four et les garder rosé.

### **L'assiette :**

Disposer votre cuisse et vos filet escalopés sur l'assiette, poser les pommes rösti, votre potimarron en tranche passez au beurre, votre cerfeuil tubéreux et pour la couleur, votre tomate, arroser du jus de viande