

CUISSES DE CANARD CONFITES SAUCE AUX MORILLES

Mars 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cuisses de canard confites sous vide (1 kg)
- ★ 20 cl de crème fleurette entière
- ★ 15 g de morilles séchées
- ★ 50 g de foie gras (Bloc de foie gras)
- ★ 1 échalote (30 g)
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec
- ★ 6 cuillères à soupe de Porto blanc
- ★ 30 g de beurre
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Grande Poêle, Plat à four, Mixer plongeant

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 19,10 € (soit 4,78 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four 10 minutes à 180°C (Thermostat 6). Porter à ébullition une petite casserole avec 20 cl d'eau, ajouter les morilles, couper le feu et laisser réhydrater 30 minutes à couvert. Peler l'échalote et l'émincer finement. Égoutter les cuisses de canard et les faire dorer côté peau 5 minutes à feu moyen dans une grande poêle. Les déposer dans un plat à gratin et enfourner pour 15 minutes côté chair.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote émincée, laisser suer 2 minutes en tournant, verser le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter le porto, la crème, le foie gras coupé en dés, saler, poivrer et réchauffer 5 minutes à feu doux en tournant. Couper le feu, passer au mixer plongeant pour bien émulsionner. Incorporer les morilles rincées et égouttées, donner un bouillon.

Sortir les cuisses de canard du four, les mettre dans leur poêle de cuisson, verser la sauce aux morilles et donner un bouillon. Servir aussitôt bien chaud, une cuisse par assiette nappée de sauce et parsemée de pluches de cerfeuil. Accompagner de riz blanc, de pommes de terre sarladaises, de tagliatelles, ...

i À défaut de foie gras, utiliser une bonne mousse de foie de canard.

Boisson :

Un rouge de Bergerac servi à 16°C, un Arbois Chardonnay ou un Mercurey blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.