

RILLETES DE CUISSSES DE CANARD, BETTERAVES MARINÉES À L'HUILE DE NOISETTE

Ingrédients pour 6 personnes

- 5 cuisses de canard
- 350 gr de graisse de canard
- Sel, poivre
- 1 betterave jaune
- Le jus d'un citron
- Huile de noisette
- Herbes et fleurs du jardin
- Une tranche de pain, tranchée finement puis séchée au four



Progression

Rillettes

- Désosser les cuisses, travailler les cuisses tièdes.
- Mélanger au batteur (batteur-mélangeur avec la feuille), ajouter au fur et à mesure la graisse de canard.
- Faire prendre au froid (en cellule ou au congélateur).
- Rajouter de la graisse de canard et refaire prendre au froid.
- Bien faire monter et blanchir le mélange, saler et poivrer.
- Débarrasser les rillettes au frais.

Betteraves

- Tailler les betteraves en fines lamelles et les emporte-piécer.
- Assaisonner avec le jus de citron, l'huile de noisette, le sel et le poivre.
- Laisser mariner 30 minutes.

Dressage

Sur une assiette, déposer une belle quenelle de rillettes. Ajouter la tranche de pain.

Faire de belles fleurs de betteraves en roulant les fines lamelles sur elles-mêmes.

Ajouter les herbes et les fleurs du jardin et finir avec un cordon de marinade que l'on utilisera comme une vinaigrette.



Chef Mathieu FAUQUEMBERGUE
Le Moulin du Gastronom
Charnay-les-Mâcon (71)