

CONFIT DE CUISSE DE CANARD AUX ASPERGES VERTES, CROUSTILLANT D'ŒUF FERMIER

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuisses de canard
- 200gr de gros sel
- 1 /4 botte de romarin
- 2 gousses d'ail
- 1 gr de baie de genièvre
- 1 gr de poivre noir

Jaune d'œuf croustillant

- 300 gr de graisse de canard
- 4 jaunes d'œufs
- 4 tranches de pain de mie
- Sel, Poivre du moulin
- 50 gr de graisse de canard

Garniture

- 12 pièces d'asperges vertes
- 4 pièces d'asperges crues en lamelle

Vinaigrette

- 1 oignon rouge coupé en quartiers
- 10 gr de pignons de pins grillés
- 10 gr de grain de grenade
- 5 cl de vinaigre balsamique



- 3 cl de vinaigre de Xérès
- 5 cl d'huile de noix
- 1 dl d'huile d'olive

Progression

Les cuisses de canard confites

Frotter les cuisses de canard au gros sel, ajouter le romarin, l'ail, le genièvre, le poivre noir.

Laisser mariner 12 heures au réfrigérateur. Bien rincer à l'eau froide les cuisses et les confire 3 heures à la graisse de canard à feu doux. Après cuisson, détailler les cuisses confites en petits morceaux et les colorer à la poêle. Réservez.

Jaune d'œuf croustillant

Détailler la tranche de pain de mie en grand anneau et la faire dorer à la poêle avec de la graisse de canard sur le premier côté, retourner le pain et ajouter le jaune d'œuf dans l'anneau.

Réserver hors du feu.

Garniture

Détailler et faire rôtir les asperges à la poêle à la graisse de canard.

Vinaigrette

Dans une poêle, faire suer à l'huile d'olive les oignons, ajouter le sel et poivre. Déglacer avec les vinaigres, puis ajouter les deux huiles, les pignons de pin grillés et les grains de grenade. Réservez

Dressage

Dans une assiette, disposer le croustillant d'œuf, ajouter autour les morceaux de cuisses de canard, les asperges rôties et en lamelles crues.

Agrémenter de vinaigrette aux oignons rouges, de zestes de citron vert et orange et quelques brindilles de ciboulette.



Chef Michel ROTH
Le Bayview – Hôtel Président Wilson
Genève - Suisse