



HAMBURGER DE STEACK DE CANARD EN CROUSTILLE DE POMMES DE TERRE, FOIE GRAS DE CANARD ET ROQUEFORT, JUS DE POIVRE LONG

Ingrédients : pour 8 personnes

- 3 kg de pommes de terre
- 50 gr d'ail
- 1 boîte de persil plat
- 2,5 kg de magret de canard brut
- 700 gr de foie gras de canard
- ½ litre de fond de veau
- 5 gr de pâte à curry
- 1,5 kg d'épinard en branche
- 5 mini sucrine
- 200 gr de beurre
- 150 gr d'huile d'arachide
- 500 gr de roquefort
- 50 gr crème fleurette
- 150 gr de farine
- 50 gr de piment d'Espelette
- 5 gr de poivre long
- Sel



Instructions :

Éplucher les pommes de terre, puis les rapper. Faire fondre 100 gr de beurre et le mélanger aux pommes de terre rappées.

Éplucher et hacher l'ail, laver le persil et le ciseler finement. Garder un peu d'ail et persil pour les épinards et mélanger le reste aux pommes paillassons.

Faire chauffer 2 grandes poêles antiadhésives avec de l'huile d'olive et une noix de beurre.

Une fois moussant, étaler les pommes de terre rappées sur l'ensemble de la poêle en gardant une certaine épaisseur. Appuyer légèrement dessus pour les compresser. Retourner la galette de pommes de terre paillasson et la faire dorer des deux côtés. Réserver et laisser tiédir avant de tailler à l'emporte-pièce de 10 cm.

Renouveler l'opération jusqu'à obtenir 20 pièces de pommes paillasson.

Mettre le foie gras de canard au frais après l'avoir roulé bien serré dans un film alimentaire.

Tailler des escalopes de 65gr environ et les remettre au frais.

Retirer l'ensemble du gras des magrets de canard. Tailler les chairs des magrets en petits cubes façon tartare. Répartir la viande de magret hachée à raison de 110 à 120 gr par portion, dans des cercles de 11 cm ou dans des fonds de tartelettes, Réserver au frais.

Équeuter et laver les épinards 3 fois à grandes eaux pour bien retirer le sable, les faire tomber à crue avec une noisette de beurre, ajouter l'ail et le persil. Ne pas hésiter à bien assaisonner.

Sauce :

Faire revenir 50 gr d'échalotes dans un peu d'huile, ajouter le poivre long tout en gardant un peu pour la fin de la préparation de la sauce et concassé.

Ajouter la pâte à curry, Ajouter le fond de veau et laisser cuire. Rajouter la crème et laisser réduire de moitié avant de passer au chinois. Rajouter un peu de poivre long et réserver.

Mettre les pommes paillason au four pour les maintenir au chaud. Sur 10 pièces uniquement, déposer un bon morceau de roquefort (environ 50 gr) sur chacune pour qu'il fonde.

Sur une plancha bien chaude, mettre à cuire de chaque côté les cerclé de magret, quelques minutes suffisent.

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, mettre les escalopes de foie gras légèrement farinées à cuire, puis les réserver sur un papier absorbant pour les débarrasser de l'excédent de gras.

Faire réchauffer les épinards.

Dressage :

- Déposer sur le centre de l'assiette, une pomme paillason, une cuillerée d'épinards, puis une portion de magret juste saisie et une nouvelle pomme paillason.
- Finir votre assiette en déposant l'escalope de foie gras sur le dessus de votre burger.
- Disposer la sauce bien chaude autour du burger et déguster immédiatement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
25 rue Caumartin – Paris 9^{ème}