



## **FILETS DE CANNETTE MARINÉS AU ROMARIN ET ORANGE PUIS GRILLÉS, CUISSES BRAISÉES AU FOUR ET MOUSSELINE DE PATATES DOUCES À LA VANILLE, SAUCE AU MIEL ORANGE**

### **Ingrédients : pour 4 à 6 personnes**

- 2 cannettes
- 2 patates douce
- 2 pommes de terre
- 1 gousse de vanille
- 200 gr de crème liquide
- 1 verre de Porto
- 1 verre de Vin rouge
- Pm, Sel fin
- Piment d'Espelette
  
- 1 orange
- Miel
- Romarin
- Huile d'olive
- Citron
- Sauce huître
- Essence Grenade de la Maison Petrossian
- Œillet Passion



### **Instructions :**

- Lever les filets des cannettes, ainsi que les cuisses en prenant soin de bien garder la peau en un seul morceau.
- Préparer la marinade en pressant le jus de l'orange et du citron.  
Ajouter l'huile d'olive, le miel le romarin, la sauce huitre et essence de grenade et quelques feuilles d'œillet passion ciselées (mettre les autres de côté pour le dressage).
- Mettre les filets de la cannette dans la marinade pendant quelques minutes, le temps d'entamer la recette.
- Mettre les carcasses dans une sauteuse pour les faire cuire à feu moyen, puis mouiller avec un verre de Porto et de vin rouge. Déglacer avec de l'eau et laisser cuir pendant 1 heure pour dégager les arômes de la viande.  
Filtrer la sauce, puis vous rajouterez en fin de recette le reste de marinade des filets. Faire réduite encore et assaisonnez bien votre sauce.
- Éplucher les patates douces et les pommes de terre et les détailler en gros cubes puis les mettre à cuire dans de l'eau légèrement salée avec une gousse de vanille fendue dans sa longueur pour en extraire toutes les saveurs pendant environ 15 minutes.  
En fin de cuisson, égoutter les deux légumes et les passer au presse-purée. Vous pouvez la passer deux fois pour avoir une mousseline bien fine et onctueuse. Y ajouter la crème liquide et mélanger soigneusement.  
Rectifier la cuisson selon votre goût.
- Dans une poêle bien chaude, mettre une noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive à chauffer, puis déposer les cuisses de cannettes pour les colorer et les faire cuire.  
Une fois la chair bien saisie, déposer les cuisses sur la plaque du four pour finir la cuisson à 180°C pendant 1 heure.  
Penser à bien badigeonner les filets régulièrement avec la marinade à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Dans une poêle chaude, déposer délicatement les filets de cannette côté peau pour les saisir et les colorer doucement.

**Dressage :**

- Mettre une bonne cuillère à soupe de mousseline de patate douce dans le fond de votre assiette à l'aide d'un cercle large (minimum 8 cm) et déposer délicatement 1 cuisse et 1 filet sur chaque lit de mousseline.  
Finir votre dressage avec quelques feuilles d'œillet Passion.
- Service la sauce à part dans une saucière ou un petit bol de service.

**💡 Petites astuces du chef**

- Badigeonner les filets toutes les 15 minutes avec la marinade vous permettra de garder une viande tendre et parfumée.



**Chef Arnaud CHARTIER**  
**Restaurant Le Pitey**  
79 avenue de la Libération  
33740 ARÈS