



FILET DE CANARD RÔTI AU SANG, JUS DE CANARD À L'AIL NOIR ET MOUSSELINE DES SABLES, CAROTTES GLACÉES ET TUILE DE FANES.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 bateaux de canard au sang
- 1 tête d'ail noir
- 20 gr de miel
- 3 gr de sel
- 2 gr de piment d'Espelette
- 50 gr de beurre

Mousseline de carotte des sables

- 200 gr de carottes des Sables
- 150 gr de beurre ½ sel

Carottes glacées

- 8 mini carottes jaunes
- 40 gr de carottes jaunes
- 40 gr de carottes violettes
- 20 gr de Beurre ½ sel
- 10 gr de sucre
- Pm, sel et poivre

Tuiles de fanes de carottes

- 50 gr de fanes de carottes
- 100 gr d'eau
- 75 gr d'huile
- 15 gr de farine



Progression

Désosser et lever les filets de canard.

Concasser les carcasses et faire revenir avec le beurre. Mouiller à hauteur et faire réduire. Recommencer l'opération 3 fois pour faire un jus corsé. Passer au chinois et réserver.

Cuire les filets de canard badigeonnés au miel dans le four à 180°C pour environ 13 minutes.

Mousseline de carottes

Éplucher et laver les carottes, les couper en morceaux, puis les faire cuire à l'anglaise. Les mixer avec le beurre, puis réserver.

Carottes glacées

Éplucher les mini carottes jaunes et les faire cuire avec un peu de beurre et de sucre. Une fois cuites, les glacer et réserver.

Éplucher les carottes violettes, et jaunes de sables. Les tailler à la mandoline des lanières et les cuire comme les mini carottes jaunes, Réserver.

⚠ Toujours cuire les carottes violettes à part, réserver.

Tuiles de fanes de carottes

Au blinder, mixer les fanes avec l'eau, puis passer au chinois.

Mélanger le jus de fanes de carottes avec 75 gr d'huile et 15 gr de farine de manière à avoir un appareil homogène.

Verser dans des poêles à blinis. Penser à dégraisser pendant la cuisson, réserver.

Jus de canard à l'ail noir

Mélanger au jus de canard préparé ultérieurement la pulpe d'une tête d'ail noir.

Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dresser le plat à l'assiette en variant les présentations de carottes selon la photo.

Faire de quenelle de mousseline de carottes jaunes, des lanières de carottes violettes enroulées sur elles-mêmes et les carottes glacées disposées sur le dessus.

Déposer deux ou trois tronçons de filets de canard rôti de 3 centimètres d'épaisseur et disposer le jus corsé autour des éléments dans l'assiette.



Chef Patrick ROUGEON

La Grand'Roche

17 avenue de la Grand Roche

85470 Bretignolles-sur-Mer