



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CHAUDE, PISTOU TOULOUSAIN AUX NOIX ET CITRON, JUS BRUN DE CANARD FAÇON DAUBE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

Ingrédients : pour 4 personnes

Pistou toulousain

1 botte de persil plat
200 gr de noix
100 gr de parmesan râpé
Huile de noix
1 gousse d'ail
1 citron jaune
1 botte de ciboulette
1 tomate
Sel, poivre

Escalope de foie gras et jus de canard façon daube

4 escalopes de foie gras de canard
1 carcasse de canard
1 oignon
1 échalote
½ tête d'ail
3 carottes

Pickles d'oignons rouges

1 oignon rouge
150 gr d'eau
100 gr de vinaigre
50 gr de sucre



1 tomate
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
40 cl de vin rouge
10 cl de porto
Thym, romarin

Poivre en grains
Thym, romarin
Sel

Instructions :

Dans un blinder, mettre les feuilles de persil, les cerneaux de noix, la gousse d'ail, le parmesan, une pincée de sel, du poivre et mettre de l'huile de noix à hauteur des ingrédients et mixer afin d'obtenir un pistou.

Débarasser dans un bol et y ajouter la ciboulette ciselée et les zestes du citron.

Peler ce dernier et retirer les segments, puis les hacher et les ajouter à la préparation.

Retirer la peau de la tomate, et la coupe en 4, retirer l'intérieur afin d'obtenir des « pétales », puis les tailler en petits cubes et les rajouter au pistou.

Concasser la carcasse du canard, peler les carottes, l'oignon et les échalotes et les couper en gros cubes ainsi que la tomate et écraser la demi-tête d'ail.

Faire chauffer un filet d'huile de tournesol dans une grande casserole et disposer les morceaux de carcasses de canard afin de bien les colorer. Dégraisser si nécessaire. Ajouter les légumes, le thym et le romarin et faire colorer ces derniers en remuant bien. Mettre le concentré de tomates et verser le porto pour décoller les sucs et bien gratter le fond de la casserole avec une spatule.

Ajouter le vin rouge et faire bouillir puis mouiller la préparation avec de l'eau et faire mijoter 4 heures.

Passer le jus au chinois et faire réduire dans une casserole afin d'obtenir un jus onctueux.

Faire chauffer une poêle et déposer l'escalope de foie gras, faire colorer 2 minutes sur chaque côté. Éponger l'escalope sur un papier absorbant puis saler et poivrer.

Pickles d'oignons rouges

Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau, le vinaigre, 5 grains de poivre blanc ou noir, une branche de thym, une branche de romarin, et faire bouillir. Peler l'oignon et le tailler en petits quartiers. Mettre les quartiers d'oignons dans la préparation bouillante et couper le feu. Laisser refroidir.

Dressage :

Disposer en cercle, du pistou toulousain et déposer à cheval l'escalope de foie gras de canard.
Ajouter quelques pickles d'oignons rouges et verser un cordon de sauce.



Chef Olivier ANDRIEU
La Table d'Olivier
1bis place de la Fontaine
32130 Samatan