




Fédération Nationale des Chasseurs

FICHE RECETTE

Duo de canard sauvage à l'écume de pistache

JEAN-JACQUES DAUMY
La Cognette
Issoudun (Indre)



1 canard col vert Gibier Chasseur de France  plumé et flambé
2 navets nouveaux
2 pommes de terre
6 châtaignes
2 feuilles de pâte filo
1 tasse de fond de veau
20 pistaches torréfiées
1 c. à s. de pâte de pistache
garniture :
1 oignon
1 carotte
4 c. à s. d'huile de noix (ou de noisette)
30 g de beurre
1 c. à s. de vinaigre de vin
2 c. à c. de sucre en poudre
2 sommités de thym frais
sel et poivre
2 emporte-pièces circulaires :
6 et 4 cm
papier aluminium

1 - **Coupez le canard en 3** : Les cuisses, le coffre et les abats (cœur et foie). Emincez la garniture oignon, carotte. Faites-la suer jusqu'à ce que le mélange soit sec. Déglecez avec le fond de veau. Faites cuire 5 min à feu doux. Incorporez les cuisses. Faites cuire 10 min à feu doux. Marquez le coffre du canard dans la poêle avec 1 c. à s. d'huile. Disposez-le dans un plat à four et laissez-le cuire à 180 ° C (th 6) durant 10 min. Réservez-le dans le papier aluminium environ 20 min. Epluchez puis tournez les navets en gardant un peu de verdure sur le dessus. Epluchez les pommes de terre. Faites cuire le navet dans 1/3 du vinaigre. Puis, versez 1/3 d'eau et 1/3 de sucre. Retirez les navets quand ils sont légèrement caramélisés. Réservez-les. Faites cuire les pommes de terre à l'eau (à hauteur). Versez dans l'eau, 1 c. à s. d'huile (elles doivent être fermes mais cuites).

2 - **Hachez la chair des cuisses** (en ôtant les esquilles). Saisissez le cœur et le foie dans 1 c. à s. d'huile. Coupez le cœur et le foie en petits dés. Faites légèrement réduire avec 1 cuillère de pâte à pistache. Chinoisez.

3 - **Humidifiez les feuilles de filo**. Déposez le hachis de viande sur toute la surface. Roulez les feuilles comme des cigares, coupez les extrémités. Colorez-les à la poêle dans 1 c. à s. d'huile (les cigares doivent être dorés). Réservez-les sur du papier absorbant.

4 - **Levez les suprêmes**. Broyez la carcasse, mélangez-la à la sauce. Faites légèrement réduire. Chinoisez (sans la garniture). Salez et poivrez. Réchauffez les châtaignes dans le beurre.

5 - **Montage** : sur chaque assiette, dressez un navet caramélisé, une pomme de terre garnie d'un petit bouquet de thym. Disposez au centre le suprême de col vert puis sur le dessus, les cigares de hachis. Décorez avec les pistaches torréfiées et les châtaignes. Versez la sauce en filet, tout autour.

www.chasseurdefrance.com