

Consommé double de canard et son gâteau de foie gras

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 canard de barbarie de 3kg
0,2 kg de foie gras de canard
0,5 l de lait
3 carottes
3 œufs entiers
3 oignons
0,1 l de crème
2 poireaux
Sel fin
Poivre du moulin
2 branches de céleri
1 gousse d'ail
Quelques branches de persil plat
1 cuillère à café de poivre noir en grains
1 cuillère à café de coriandre en grains
Gros sel gris de Guérande,
0,2 kg de blancs d'œuf (soit 6 pièces)

Préparation :

Etirer, flamber et vider le canard de barbarie; le foie et le gésier peuvent être gardés pour une autre utilisation.

Désosser l'une après l'autre les cuisses, puis les deux filets; dégraisser partiellement la carcasse si besoin est. Plonger cette dernière dans une marmite avec les deux cuisses ainsi que les abattis et recouvrir d'eau bien froide.

Mettre en cuisson et faire bouillir à feu modéré.

A la première ébullition, écumer le bouillon et poursuivre la cuisson à frémissements. Adjoindre la garniture aromatique préalablement épluchée et coupée en deux pour l'oignon, la carotte et le poireau.

Couper un oignon en deux et le faire caraméliser sur un morceau de feuille aluminium ; une fois bien doré, le rajouter au bouillon ainsi que le sel, le poivre et la coriandre. Cuire ce bouillon pendant 3 à 4 heures en écumant régulièrement et en rajoutant de l'eau de temps en temps.

Faire infuser la gousse d'ail dans le lait et la crème; dans un bol mixer, mélanger le foie gras préalablement passé au tamis, les œufs, le sel et le poivre puis le lait tiède en le passant dans une étamine ; bien mixer et passer le tout à nouveau dans une étamine. Cette opération peut être effectuée la veille, ce qui permettra à l'appareil de reposer et de se débarrasser de ses bulles d'air.

Beurrer généreusement 6 tasses à café ou ramequin, les remplir d'appareil à foie gras et placer dans une plaque à bain-marie ; verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur et enfourner à 100°C pendant 25 à 30 min. Laisser refroidir à température ambiante.

Consommé double de canard et son gâteau de foie gras

Pour 6 personnes

Dans un bol mixer, mettre une carotte, un oignon et un ½ poireau coupés en dés ainsi qu'un filet de canard dégraissé et coupé en lanières. Réaliser une farce fine et débarrasser dans une jatte ; fouetter les blancs d'œufs mousseux et adjoindre à la farce précédemment réalisée.

Passer le consommé dans une casserole à fond épais et remettre à bouillir ; rectifier l'assaisonnement et verser la clarification dans le consommé en fouettant énergiquement pendant 1 min. Réduire le feu et cuire pendant 1 heure en arrosant fréquemment le chapeau formé.

Passer le consommé à travers un torchon et réserver au chaud. Tailler le deuxième filet en dés ou en fine lanières et le pocher dans un peu de consommé.

Au centre d'une assiette creuse, démouler la royale de foie gras, parsemer un peu de filet de canard autour et verser le consommé ensuite ; déguster sans attendre.