

Aiguillettes de canard, sauce Colombo, fricassée de champignons à l'ail

Recette pour 4

Description

Relevée, épicée, une recette qui vous fait voyager, une façon populaire de manger entre amis, des aiguillettes de canard, à vous lécher les doigts.

L'astuce du chef

Si vous faites torréfier au four quelques minutes les épices sèches, cela améliorera la diffusion des goûts dans la marinade.

Ingrédients

Colombo de poulet

- 12 Unité(s) Aiguillettes de canard
- 2 Unité(s) Carotte
- 3 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Piment végétarien
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 3 Branche(s) Persil
- 1 Cuil. à soupe Graines de moutarde
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 4 Cuil. à soupe Poudre de colombo
- 1 Cuil. à soupe Graines de fenouil
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Lime kaffir

- Sel et poivre

Fricassé de champignons

- 20 Unité(s) Champignons de paris
- 150 Gr Champignon shiitake
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Unité(s) Ail
- 10 Branche(s) Persil
- 125 Ml Vin blanc

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Mettez les aiguillettes de canard à mariner toute la nuit avec les épices colombo et l'huile d'olive. Épluchez les carottes et les pommes de terre, taillez-les en macédoine (cubes 1 x 1 cm).

Ciselez l'oignon et les oignons verts. Pressez la lime.

Hachez l'ail, le piment, le persil et le thym (Colombo).

Hachez le persil et l'ail pour la fricassée. Brossez et émincez les champignons

Colombo d'aiguillettes de canard

Retirez les aiguillettes de la marinade, puis les saisir dans une cocotte chaude, bien les colorer puis les retirer du feu. Sortez les aiguillettes, les réserver dans une assiette.

Dans la même cocotte, ajoutez l'oignon ciselé, l'ail, puis tous les légumes. Incorporez le colombo, puis versez de l'eau à hauteur des légumes, ajoutez le thym, la feuille de lime Kaffir.

Portez le tout à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu très doux. Il faut obtenir une belle cuisson des légumes et un épaississement de la sauce. (au besoin, ajouter de la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau).

Au moment de servir, plongez les aiguillettes dans la cocotte, pour les réchauffer.

Finalisez avec le jus de lime et le persil.

Fricassé de champignons

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites sauter les champignons. Laissez cuire 3 à 4 minutes, une fois une belle coloration obtenue, ajoutez les échalotes française, l'ail et le vin blanc.

Laissez réduire un peu, finalisez en ajoutant le persil et réservez au chaud.

Finition montage

Dans une belle assiette, déposez la fricassée de champignons au fond de l'assiette, déposez dessus les trois aiguillettes de canard.

Déposez dessus des légumes et arrosez de sauce de cuisson du colombo.

Finalisez avec une herbe verte ou jeune pousse.

Bon appétit!