

Poitrine de canard en cuisson lente, jus court, mousseline de céleri, jeunes légumes |

Recette pour 4 portions

Description

Un magret de canard tout en douceur sur une cuisson parfaite. Une technique révolutionnaire qui ne vous laissera pas indifférent.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à utiliser les légumes de votre choix.

Ingrédients

Magret de Canard

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garnitures de jeunes légumes

- 8 Unité(s) Jeunes carotte
- 8 Unité(s) Oignon vert
- 8 Unité(s) Jeunes pâtisson
- 20 Gr Sucre roux
- 50 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Jus court

- 250 Ml Fond de veau
- 125 Ml Porto
- 100 Gr Échalote
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mousseline de céleri

- 400 Gr Céleri-rave
- 100 Gr Oignon
- 30 Gr Beurre
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez l'ail, écrasez les gousses sous la lame du couteau (sous-vide et jus court)

Lavez les légumes, les éplucher si nécessaire. Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Préparez le fond de veau et gardez le au chaud.

Préparez le bouillon de poulet, gardez le au chaud.

Épluchez et ciselez l'oignon finement, Épluchez le céleri-rave et coupez-le en gros cubes.

Parez et cadriller les magrets de canard, sur le gras.

Éffeuillez les feuilles de persil plat (Finition).

Magrets de canard

Assaisonnez de sel et poivre les magrets, les placer dans un sac sous-vide. Ajoutez-y les branches de thym et les deux gousses ail écrasées.

Une fois les magrets sous-vide, les immerger dans le bac d'eau muni du Thermo-circulateur programmé à 54°C. Compter environ 45 minutes de cuisson en basse température.

Une fois prêt à manger, ouvrez le sac sous-vide, dans une poêle chaude, saisissez les magrets côté gras, ainsi que quelques secondes côté chair, une fois une coloration obtenue, les réserver 10 minutes.

Garniture jeunes légumes

Coupez les carottes et les pâtissons en deux sur la longueur.

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile , faites revenir tous les légumes avec une pincée de sel, ensuite ajoutez le sucre et le beurre.

Placez le tout dans le four pour 15 minutes, le temps de cuisson nécessaire avant de les servir.

Jus court

Dans une casserole sans matière grasse, faites revenir l'ail écrasé avec l'échalote, une fois coloré, ajoutez le thym et le poivre.

Une fois bien torréfié, ajoutez le Porto, laissez réduire au 2/3, puis ajoutez le fond de veau, laissez réduire de moitié.

Rectifiez l'assaisonnement.

Mousseline de céleri-rave

Dans une grande casserole, faites rôtir l'oignon avec une noix de beurre et une pincée de sel.

Lorsqu'il arrive à une belle coloration, ajoutez les cubes de céleri et laissez-les rôtir également jusqu'à coloration. Ajoutez le bouillon de poulet et laissez cuire 30 à 40 minutes à feu moyen. À l'aide d'une écumoire, récupérez le céleri et les oignons et mettez-les dans la cuve d'un blender.

Mixez à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une mousseline très lisse. Ajoutez une noix de beurre dans la cuve et remixez 10 secondes. Réservez.

Montage et finition

Soit vous tranchez le magret, soit vous le coupez sur sa longueur en deux.

Déposez une belle cuillère de mousseline de céleri dans l'assiette (larme, goutte, tapis)

Placez le magret de canard en partie sur la mousseline, juste à côté, placez les jeunes légumes glacés.

Arrosez joliment l'ensemble du jus court, déposez ici et là un peu de verdure (herbes de finition)

Bon appétit!