



Carpaccio de magret de canard du Gers

Aux noisettes, pommes, betteraves et radis.

Salade d'herbes, purée d'oignons au vinaigre de framboise et foie chaud.

INGREDIENTS (4 PERS)

Carpaccio

- 1 magret de canard du Gers
- 1 pomme fuji
- 1 betterave cuite au four
- 1 radis Blue Meat
- 1 tomate
- 1 ciboulette
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Vinaigre de framboise
- Vinaigre balsamique
- Huile de noisette, d'olive
- 50mg de noisettes
- 1 citron jaune + 1 citron vert
- Vin blanc, sel, poivre

Purée d'oignons au vinaigre de Framboise

- 3 oignons jaunes
- 20gr de beurre
- 80gr de sucre en poudre
- 10cl de vinaigre de Framboise
- 20cl de crème liquide
- Sel, poivre

Foie chaud et salade

- 1 foie gras de canard du Gers
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Pousses de salades microgreen (ou cresson, roquette)
- 6 tomates cerises
- Poivre

RECETTE DU CHEF OLIVIER ANDRIEU

PRÉPARATION

Carpaccio de Magret : Enlever la peau du magret et à l'aide d'un couteau bien affûté tailler en biais de fines tranches. Disposer le tartare dans un saladier et ajouter 3 cuillères à soupe d'huile de Noisette. Mélanger et réserver au frais.

Placer les noisettes dans une plaque et enfourner à 180° pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir et frotter les noisettes entre vos mains afin de retirer la peau. Les concasser grossièrement.

Ciseler l'échalote et la mettre dans une casserole avec du vin blanc à hauteur, faire chauffer à feu doux jusqu'à évaporation de ce dernier. Renouveler l'opération 3 fois.

Tailler une fine brunoise de pommes, de betterave, de radis et de tomate. Ajouter la ciboulette ciselée, les suprêmes de citron jaune et vert haché, l'échalote au vin blanc, la gousse d'ail hachée. Saler et poivrer, verser 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (il est possible aussi de rajouter un caramel de vinaigre balsamique qui apportera une note sucrée) et 3 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Purée d'oignons : Peler et émincer finement les oignons. Faire fondre le beurre et ajouter les oignons puis le sucre. Cuire à feu doux. Une fois que les oignons sont « confits » ajouter le vinaigre de framboise, la crème et laisser réduire. Saler et poivrer puis mixer le tout afin d'obtenir une purée lisse. Passer au tamis et filmer au contact. Réserver au frais.

Foie Chaud et salade d'herbes : Tailler des bâtonnets de ciboulettes d'environ 3 centimètres, préparer des sommités de cerfeuil et autres herbes. Assaisonner de vinaigre balsamique, huile de noisettes, sel et poivre. Tailler les tomates en quartiers.

Détailler des cubes de foie gras d'environ 2 centimètres de côté et les faire saisir.

DRESSAGE : Disposer un grand cercle au centre d'une assiette. Sur un côté de ce cercle déposer le carpaccio de magret, saler et poivrer puis étaler le mélange betterave, pomme et radis. Parsemer d'éclats de noisettes. Sur l'autre côté du cercle disposer des « gouttes » plus ou moins grosse de purée d'oignon puis 3 morceaux de foie chaud assaisonné. Ajouter la salade d'herbes harmonieusement.



Les tables du gers



La Table d'Olivier
1, place de la fontaine
32130 SAMATAN
Tél.: 05 62 62 63 29