



Crêpine de magret de canard au foie gras

INGREDIENTS (6 PERS)

- 2 magrets
- 500 gr de crêpine de porc
- 4 escalopes de foie frais
- 1 chou vert pom mé
- 25 cl de fonds de canard
- 10 cl de vin moelleux
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 2 cuillères à soupe de porto
- 100 gr de blanc de volaille
- 100 gr d'échine de porc
- 40 gr de foie cru
- 100 gr de lard cru
- 1 oeuf

Garniture :

- Potimarron
- Pomme de Terre
- Beurre
- Crème



RECETTE DU CHEF
PATRICK TOPIN

PRÉPARATION

Le chou : Détacher les feuilles les plus jolies. Faire bouillir de l'eau salée, y plonger les feuilles quelques minutes afin de les blanchir. Les retirer rapidement et les plonger dans l'eau glacée afin de garder leur couleur et leur fermeté. Les déposer sur un torchon pour éliminer l'eau restante. Ôter la cote centrale de la feuille.

La farce : Hacher au hachoir le blanc de volaille, l'échine de porc, le foie gras cru et le lard gras. Mélanger le tout avec l'oeuf, le cognac et le porto, sel, poivre et 4 épices. La farce est terminée.

Le magret : Retirer le gras du magret. L'inciser au centre puis dans l'épaisseur afin d'obtenir une pièce la plus plate possible. Mettre ensuite le magret bien aplatit sous vide afin d'obtenir une pièce de viande très fine.

La crêpine : Mettre la crêpine dans l'eau froide afin de lui enlever toutes les impuretés. Ensuite la sécher dans un torchon.

Le montage : Étaler la crêpine sur le plan de travail, y déposer les feuilles de chou. Étaler la farce sur les feuilles de chou. Déposer ensuite le magret, puis la tranche de foie frais. Rouler l'ensemble afin de former un boudin. Envelopper le tout dans du papier film et laisser une nuit au frigo.

La cuisson : Déposer le boudin dans un plat huilé. Faire cuire 20 à 25 minutes suivant la cuisson désirée, Laisser reposer 10 minutes hors du four et réserver au chaud au dessus du four.

Finition et dressage : Faire chauffer le fonds de canard. Écumer avec une petite louche. Ajouter progressivement le foie gras en morceaux à l'aide d'un fouet. Déposer la purée au fond de l'assiette en laissant la place pour la sauce. Trancher le boudin, et déposer au centre 2 tranches par personne. Ajouter enfin, un cordon de sauce au foie gras.



Les tables du gers



Hôtel-Restaurant
Le Commerce
Place du 4 septembre
32240 ESTANG
Tél.: 05 62 09 63 41