



Atelier culturel et gourmand : LE CANARD ***Recettes***

Canette aux olives, navets glacés version 2009

4 personnes

1 filet de canette
100g de Tapenade d'olives vertes
1 gros navets
Sucre : 50 g
Gros sel Pm
Beurre 100g

Lever le filet de canard et le couvrir de gros sel. Réserver au frais

Peler les navets, les blanchir rapidement à grande eau bouillante salée.

Rafraîchir et égoutter.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter le sucre amener au stade du caramel, y jeter les tronçons de navets jusqu'à fin de cuisson.

Réserver au froid

Sortir du sel le filet de canette, rincer au l'eau froide et égoutter.

Tailler des lamelles très fines dans le filet de canette. Etaler et disposer dessus une noisette de tapenade. Rouler et réserver au frais

Sur une petite assiette disposer un disque de navet caramélisé, disposer dessus un roulé de canette

Servir à l'apéritif.



Crépinette de cuisse de canette en barbouille. Betterave rouge

4 Personnes

2 Cuisses de canette
150 g d'Oignons doux
2 Côtes de blettes
Vin blanc : 2 dcl
Madere : 2 dcl
Sel poivre
Lard gras : 100 g

Faire fondre le lard gras. faire revenir les cuisses de canette jusqu'à coloration. Dégraisser. Ajouter les oignons émincés, sucre. Colorer. Ajouter le vin blanc laisser réduire, mouiller madère. Cuire complètement à couvert.

Préparer les côtes de blettes. Blanchir les côtes et les feuilles. Détailler en brunoise les côtes. Egoutter le vert de blettes.

Décanner les cuisses de canette, et garder la cuisson. Enlever la peau, émietter et hacher. Ajouter aux dès de côtes de blettes. Réaliser des boules et envelopper dans la feuille de blette.

Emincer la betterave rouge, chauffer.

Passer au four les crépinettes.

Dresser en fond d'assiette la betterave rouge, poser dessus la crépinette,

Décorer avec un cordon de sauce réduite.



Poitrine de canette au pain d'épices, sauce vin rouge et oranges sanguines

4 Personnes

- 1 Poitrine double de canette sur os.
- 2 Orange sanguines
- 2 échalotes
- 50g sucre
- 10 dcl de vin rouge
- 10 dcl de jus de viande
- 100 g de beurre
- 200 g de topinambours

Cuire les poitrines de canette sur l'os. Cuisson rosée.

Réserver.

Ciseler les échalotes, faire réduire avec le vin rouge a sec. Ajouter le jus de viande. Laisser réduire monter au beurre et réserver au chaud.

Lever les suprêmes d'orange et les confire dans le jus. Réserver.

Détailler en fines tranches le pain d'épices et le faire revenir au beurre, éponger et réserver au chaud

Détailler en lamelles les filets de canette. Dresser sur une tranche de pain d'épices. Décorer avec les suprêmes d'oranges. Servir la sauce à part une fois chinoisée.

Recettes proposées par **Louis-Bernard PUECH**
Hôtel Restaurant Beauséjour
15 340 CALVINET
www.cantal-restaurant-puech.com

