

Ballotine de magret de canard, en habit de socca, déclinaison de figes rôties au vin rouge Dalmeran « Cuvée Prestige », et son Capoun de chou vert au lard de Colonnata.

Ingrédients

pour 6 personnes :
• 2 magrets de canard

Farce fine de veau

à la figue :

- 300 g de veau haché
- 200 g de crème liquide
- 2 œufs
- 26 pièces de figes séchées
- 2 belles escalopes de foie gras
- 3 tranches de pain de mie
- ¾ litre de vin rouge
- « Château Dalmeran cuvée Prestige »
- 1 orange
- 80 g de sucre semoule
- sel, poivre

Appareil crêpe de socca :

- 150 g de farine de pois chiche
- 4 œufs
- 6,5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait crémé
- sel, poivre

Capoun de chou vert au lard de Colonnata :

- 1 chou vert frisé
- 1 oignon
- ¾ litre de crème liquide
- 200 g de lard de Colonnata

Sauce brune :

- ¼ de litre de fond de veau
- 150 g de beurre
- sel, poivre

MAGRETS Dégraisser et ouvrir en portefeuille les magrets. Réserver.

FARCE FINE Au cutter, mettre le veau haché, le sel, le poivre, l'œuf et incorporer la crème au fur et à mesure. Réserver au frais.

Pocher 20 pièces de figes dans le vin, avec le sucre et les zestes d'orange. Égoutter et faire réduire à sirop épais le vin rouge de cuisson. Incorporer la réduction de vin rouge à la farce, ainsi que 14 figes émincées.

Tirer un film, et à la poche, former des boudins de la longueur des magrets. Les pocher à l'eau frémissante pendant 10 à 12 minutes. Rafraîchir dans de l'eau glacée. Réserver. Ouvrir les 6 figes restantes et envelopper les boudins de farce avec.

FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS de canard Assaisonner et poêler les escalopes de foie gras. Laisser refroidir. Prendre 6 belles figes pochées au vin rouge, et les fourrer avec de l'escalope de foie gras de canard. Dans la graisse de canard, colorer le pain de mie taillé, et poser les figes chaudes dessus.

APPAREIL À SOCCA Avec la farine de pois chiche, ajouter les œufs, l'huile, le lait, le sel et le poivre. Réaliser les crêpes.

CAPOUN DE CHOU VERT Effeuille et conserver les premières feuilles du chou. Émincer le cœur et l'oignon. Blanchir le chou, faire suer l'oignon à l'huile d'olive, et y ajouter le chou. Crémer, et faire réduire. A la fin de la cuisson, ajouter le lard de Colonnata taillé en brunoise. Sel, poivre. Blanchir les feuilles et les réserver. Monter les Capoun et les réserver au chaud.

BALLOTINES Mettre le rouleau de farce dans le magret. Rouler le tout, en serrant à l'aide d'un papier film. Ficeler, rôtir jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Mettre au four 3 minutes à 200°C. Les déficeler, éponger et les habillés de la crêpe de socca. Envelopper les ballotines dans du papier aluminium et réserver.

SAUCE BRUNE Faire bouillir le fond. Incorporer le beurre, bien frais. Assaisonner.

DRESSAGE À l'envoi, rôtir les ballotines, les trancher, et les dresser. Déposer le Capoun et les figes fourrées harmonieusement sur l'assiette. Accompagner de sa sauce, à part. Servir chaud.

