

Poitrine de canard rôtie au carvi, pulpe de betterave au poivre de séchouan en raviole de rutabaga, chiffonade de radis noirs

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 3 poitrines de canard
- Graines de carvi

Ravioles au poivre :

- 2 gros rutabagas
- 2 betteraves
- 6 feuilles d'épinard
- 50cl Jus de légumes
- Poivre de séchouan
- Poivre de Madagascar
- 2 radis noirs
- 5 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive

Sauce :

- 3 Carcasses de canard
- 2l Fond de canard
- 25 cl Vin Dalmeran rouge
- Fécule

POITRINES Assaisonner côté peau les poitrines de canard de carvi, mettre de côté.

RAVIOLES DE RUTABAGA Éplucher les rutabagas, tailler de fines lamelles à la trancheuse, les cuire dans un four vapeur 4 minutes. Blanchir à l'eau bouillante salée les feuilles d'épinard, égoutter au maximum. Cuire sous-vide les betteraves non épluchées avec le jus de légumes et le poivre, le sel. Une fois cuites, les éplucher. Mettre de côté 18 petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis tailler le restant en dés pour les mixer. Dessécher cette pulpe 5 minutes au four à 170° C. Dans une casserole, la rectifier avec une noisette de beurre, sel, sucre.

MONTER LES RAVIOLES Couper les feuilles d'épinard en petits carrés, disposer au centre une pointe de pulpe de betterave, un grain de poivre de séchouan, une petite boule de betterave, refermer délicatement, disposer sur une lamelle de rutabaga, ajouter une deuxième lamelle en pressant bien les bords, renouveler cette opération 18 fois. Tailler une julienne de radis noirs, les mettre dans de l'eau glacée.

LANCER LES POITRINES EN CUISSON Les poêler à l'huile et au beurre, une fois bien colorer, les cuire 7 minutes au four, laisser reposer. (on gardera bien la poêle pour les sucs).

LES CANARDS AYANT REPOSÉ, lever les poitrines et garder la carcasse pour la sauce. Colorer les os au four à 250° C, dégraisser ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié, ajouter le fond de canard, laisser cuire 20 minutes, déglacer la poêle de cuisson, passer la sauce rectifier l'assaisonnement, la lier légèrement.

DRESSAGE Chauffer les ravioles à la poêle dans un beurre moussant, les colorer légèrement, mettre les canards au four trois minutes, assaisonner le radis avec le citron, le sel et l'huile d'olive. Parer le canard et tailler en trois les poitrines disposer sur l'assiette avec trois ravioles et la julienne de radis sur le côté, saucer et envoyer.

