

Mes Tables de Fêtes



Rôti de magrets de canard farci au foie gras Petit gratin individuel

Le rôti

- 2 beaux magrets
- foie gras frais
- sel poivre

Préparer le rôti. Poser 1 magret côté peau sur le plan de travail, couper quelques tranches de foie gras assez épaisse et en recouvrir le côté peau du magret, saler et poivrer. Recouvrir avec l'autre magret, côté chair sur le foie gras. Ficeler le tout bien serré, saler et poivrer l'ensemble du rôti. Faire cuire dans une cocotte contenant un filet d'huile, en retournant le rôti pour que la peau soit bien dorée de chaque côté, continuer la cuisson au four T 7 pendant environ 30 minutes en couvrant le plat de papier d'alu. L'intérieur du rôti ne doit pas être trop cuit mais rosé, comme pour la cuisson des magrets seuls. Un conseil pour découper le rôti n'enlevez pas la ficelle et utilisez un très bon couteau.

Les petits gratins

- 4 petites pommes de terre à chair ferme
- 1/2 oeufs
- crème fraîche
- beurre
- lait
- sel, poivre
- muscade, baies roses

Four T 7 (210°)

Eplucher et couper en fines tranches à la mandoline les pommes de terre.

Beurrer des ramequins individuels et disposer les tranches de pommes de terre en rosace, dans les ramequins, en les faisant se chevaucher. Bien tasser. Battre 1 ou 2 oeufs avec un peu de lait et de crème fraîche, saler, poivrer et ajouter 1/2 c à café de muscade en poudre. Mélanger et répartir cette préparation dans les ramequins. Disposer une noix de beurre sur chaque gratin. Enfourner pour environ 20 minutes. Les gratins sont cuits quand la lame du couteau rentre sans effort à l'intérieur des pommes de terre. Placer dans de l'alu et réserver au chaud.

Montage des assiettes

Découper avec précaution le rôti, disposer une ou deux tranche dans chaque assiette, chaude de préférence. Démouler les gratins dans chaque assiette, décorer avec quelques baies roses, un peu de persil et une ou deux feuilles de mesclun. déguster bien chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**