

Magrets poêlés, chou crémeux aux châtaignes, poires caramélisées aux épices, verrine de mousse de châtaigne



adapté du Good Food octobre 08

Pour 4 personnes

pour les magrets :

2 à 4 magrets de canard selon la taille

2 ou 3 gousses d'ail en chemise

2 brindilles de thym

une poignée de cresson (que je n'ai pas trouvé, j'ai mis de la mâche à la place.)

1 csoupe huile olive

1 ccafé vinaigre balsamique

sel, poivre QS

pour le chou crémeux :

1 petit céleri rave

1 plaquette de poitrine fumée en tranches fines

1 ccafé de feuilles de thym (séchées Ducros pour moi)

1/2 chou frisé s'il est gros, sinon un entier

100ml eau

100mL crème d'amande

200g châtaignes sous vide

pour les poires :

2 poires

4 étoiles de badiane (anis étoilé)

10 csoupe sucre glace

1 1/2 csoupe vinaigre balsamique

pour la mousse de châtaigne :

75g châtaignes sous vide

250ml crème d'amande

quelques graines germées

Les cuissons se mènent toutes en même temps.

Le blog de Lacath, <http://lacath.canalblog.com>



La crème de châtaigne peut parfaitement être préparée à l'avance. Mettre la crème à chauffer dans une petite casserole et lui ajouter les châtaignes coupées en petits dés. Assaisonner. Mixer au mixeur plongeur. Goûter rectifier. Verser dans un siphon à travers une passette, fermer, retourner le siphon tête en bas, gazer d'une cartouche, secouer et, si le siphon n'est pas thermos, maintenir au chaud (environ 65°C). Mon siphon est thermos donc je le préchauffe avec de l'eau bouillante que je vide juste au moment de verser la crème, et ensuite je peux attendre jusqu'à 3 heures!

Pas de siphon ? Bien mixer la crème brûlante qui se laisse facilement émulsionner et répartir dans les verrines en essayant de mettre de la mousse sur le dessus.

Couper la poitrine fumée en petit bâtons. Peler et couper le céleri-rave en petits dés. Ôter les premières feuilles du chou frisé, ôter le trognon et émincer ce qui reste en lamelles les plus fines possible. Couper les châtaignes en fines lamelles. Scarifier légèrement les magrets côté peau pour faciliter l'échappement du gras lors de la cuisson. Peler les poires, les couper en 2, ôter le coeur. Préparer 2 sauteuses, une juste adaptée à la taille des magrets et l'autre plus grosse pour contenir tout le chou cru.

Placer la petite sauteuse sur feu moyen et y placer les magrets côté peau. Laisser cuire jusqu'à ce qu'un peu de gras commence à s'écouler, ajouter alors l'ail entier non pelé et les brindilles de thym. Baisser alors le feu et laisser cuire le canard côté peau une vingtaine de minutes selon la taille des magrets, la peau doit devenir croustillante et caramélisée, tout le gras doit s'être écoulé. Quand c'est OK, retourner les magrets quelques minutes côté chair juste pour dorer ce côté aussi, remettre les magrets côté peau, couper le gaz et laisser attendre. Assaisonner.

Dès qu'il y a assez de gras dans la sauteuse des magrets pour pouvoir en prélever 2 csoupe, effectuer ce prélèvement et mettre ce gras dans la grande sauteuse. La placer sur feu vif. Y ajouter alors les bâtonnets de poitrine fumée et les dés de céleri-rave et les saisir : la poitrine doit devenir craquante et le céleri-rave dorer légèrement. S'il n'y a pas assez de gras, en prélever à nouveau dans la sauteuse du canard. Ajouter le thym en feuilles et le chou. Laisser le chou à feu vif quelques minutes, il va changer de couleur et commencer à se racornir. Verser alors 100ml d'eau, baisser le feu et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à ce que tout liquide soit évaporé et que le céleri-rave soit tendre.

Assaisonner. Ajouter la crème d'amande, mélanger pour que tous les légumes soient bien enrobés, ajouter enfin les châtaignes, mélanger et laisser juste le temps que tout soit très chaud. Le chou peut éventuellement être réchauffé un peu si les poires prennent trop de temps.

Pendant que les magrets et le chou cuisent, chauffer une poêle anti adhésive et y mettre 6 csoupe de sucre glace. Cuire au caramel ambré. Déglacer avec le vinaigre balsamique, on doit obtenir une espèce de sirop foncé bouillonnant. Ôter la poêle du feu. Saupoudrer les poires des 4 csoupe restantes de sucre glace, enfoncer une étoile de badiane dans chaque coeur et placer dans le caramel balsamique. Remettre la poêle sur feu moyen et laisser caraméliser doucement une dizaine de minutes en retournant les poires régulièrement.

Découper le canard en tranches pas trop fines.

Placer un lit de chou sur le côté d'une assiette. Disposer les tranches de canard en éventail par dessus. Attraper une poire et la placer coeur dessus (avec la badiane bien visible) à côté. Arroser de sauce au caramel balsamique. Secouer vigoureusement le siphon, le retourner bien verticalement au dessus d'une verrine, pschitter doucement pour ne pas en projeter de partout. Placer la verrine dans l'assiette. Ajouter un peu de cresson en déco, et quelques graines germées sur la verrine, mélanger rapidement huile d'olive et vinaigre balsamique et verser sur le cresson (ou ce qui lui en tient lieu).