

AIGUILLETTES DE CANETTE AU CIDRE, FINE PURÉE DE CÉLERI, POMMES SOUFLÉES, QUELQUES FEUILLES DE CRESSON



Réduction du cidre 1 bouteille de cidre brut

-Faire réduire de moitié la bouteille de jus de cidre si c'est un cidre de marque, sinon le réduire beaucoup plus = vous en tirerez un verre. Cette réduction de cidre peut être préparée à l'avance. Elle sera bien colorée, très brune.

Purée de céleri 600g de céleri rave / 1 pomme / 200g de crème / 30 g de beurre / PM sel

-Peler le céleri et le couper en dés. Les plonger dans une eau bouillante salée un peu citronnée puis égoutter.

-Peler et couper en dés la pomme. A mi cuisson du céleri dans une casserole compoter la pomme dans la crème. Diminuer le feu petit à petit afin de laisser la sauce réduire et épaissir.

-Mixer les dés de céleri + la compotée à la pomme. Rajouter du sel et monter au beurre en rajoutant les 30g de beurre. Réservez.

[Favoriser les pommes type GOLDEN, PINK LADY, qui vont apporter un côté doux et sucré qui va venir casser l'amertume du céleri rave = bien pour des recettes hivernales // pour le printemps opter pour des pommes types GRANNY SMITH qui vont apporter de la fraîcheur et du pep's ; dans ce cas printanier subtiliser le beurre par de l'huile d'olive]

Sauce au cidre réduction de cidre / 0.5 L de jus de canard / 1 CS échalote ciselée / PM sel poivre / QS beurre

-Dans une casserole mélanger les échalotes + 1 CS de beurre. Faire suer à blond. Découvrez après cuisson à la vapeur et ajouter quelques gouttes d'eau pour amener à la coloration blond-brun clair.

-Ajouter la moitié de la réduction de cidre + 2 bonnes CS de jus de canard + quelques gouttes d'eau pour diminuer le goût prononcé du jus de canard. Porter à ébullition, assaisonner un peu, remuer pour activer la réduction pendant 10mn environ.

-Passer la sauce au chinois.

-Rajouter la moitié de cidre restant + 1 CS de beurre + poivre et sel. Emulsionner tout en tournant non stop. La sauce doit être luisante, comme un miroir. Elle doit napper la sauce de façon limpide et huileuse. Elle ne doit pas être trop onctueuse attention.

[Si vous n'avez pas de jus de canard sous la main, vous pouvez réaliser vous-même votre jus en faisant une base oignons, huile olive, cube Maggi et manchons de canards rôtis (au four) / cuire 20mn dans une poêle puis ajouter un jus de volaille rôti => filtrer ce jus et le réduire jusqu'à l'épaissir]

Pommes soufflées 600g de pommes de terre / QS huile de friture

-Eplucher puis Découper vos pommes de terre à la mandoline, 2 mm d'épaisseur.

-Les rincer rapidement sous l'eau et bien les éponger.

-Chauffer l'huile de friture à 140 °C, pour vérifier la bonne T° tremper une tige en bois si les bulles tardent à se former c'est que l'huile n'est pas encore assez chaude, si au contraire elles apparaissent immédiatement c'est que le bain est trop chaud.

-Jeter les ronds (ou cœur) de pommes de terre dans l'huile. Effectuer un mouvement de vas et vient continu avec la poêle afin que la totalité de la pomme de terre soit nappée uniformément. Cette action va permettre de les blanchir et encapsulera l'humidité. Cela prend quelques minutes, être patient.

-Une fois que vous observez la pellicule se lever (croûte d'amidon), sortir les pommes de terre et égoutter les sur du papier absorbant.

-Au moment de servir les replonger dans un bain à 160°C. Bien les cuire tranquillement afin de les dessécher. Les napper constamment d'huile. Attendre une belle coloration. Elles doivent bien gonfler. Le dessus ne doit surtout pas être mou sinon les replonger.

-Si vous les préparer à l'avance, les réchauffer porte ouverte dans le four.

Préparation des aiguillettes 3 filets de canettes / PM sel et poivre

La chair des canettes est plus blanche et moins grasse que celles des magrets de canard, et la peau bien moins épaisse du coup pas besoin d'en enlever.

-Quadriller la peau des filets de canette en entamant au minimum la chair, saler et poivrer sur les deux faces. Les cuire rosés. Laisser les dorer tranquillement. Dégraisser les en vidant le jus de cuisson. Laisser les reposer sans les recouvrir surtout sinon la cuisson continuera.

-Découper les aiguillettes dans le sens de la longueur.

[Astuce repos de la viande = déposer d'abord côté peau en haut puis retourner peau vers le bas, le jus restera dans le filet et ne finira pas à la découpe sur votre planche !]

Montage

-Disposer un trait de purée de céleri sur un côté de l'assiette

-Déposer trois aiguillettes de canettes au tiers sur la purée.

-Déposer deux pommes soufflées.

-Détailler le cresson en petites pousses, que vous disposerez sur l'assiette. Assaisonnez d'huile d'olive au citron.

-Napper la viande de la sauce brune.

-Déguster avec un bon vin rouge type PIC SAINT LOUP, on a testé la BASTIDE Saint LOUP.