Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Voici une nouvelle recette que le chef Philippe Etchebest a réalisée dans son émission « Cauchemar en cuisine ». Le chef cuit ce Magret de canard farci enroulé dans une crépine directement à la poêle et les légumes de façon classique. Vous pouvez donc opter pour cette cuisson traditionnelle si vous ne possédez pas de matériel de cuisson basse température. Personnellement j'ai préféré cuire aussi bien le magret que les légumes en cuisson sous vide basse température et le résultat en vraiment top. C'est un vrai plat de fête et comme toutes les recettes du chef un concentré de bonheur…

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez ici.

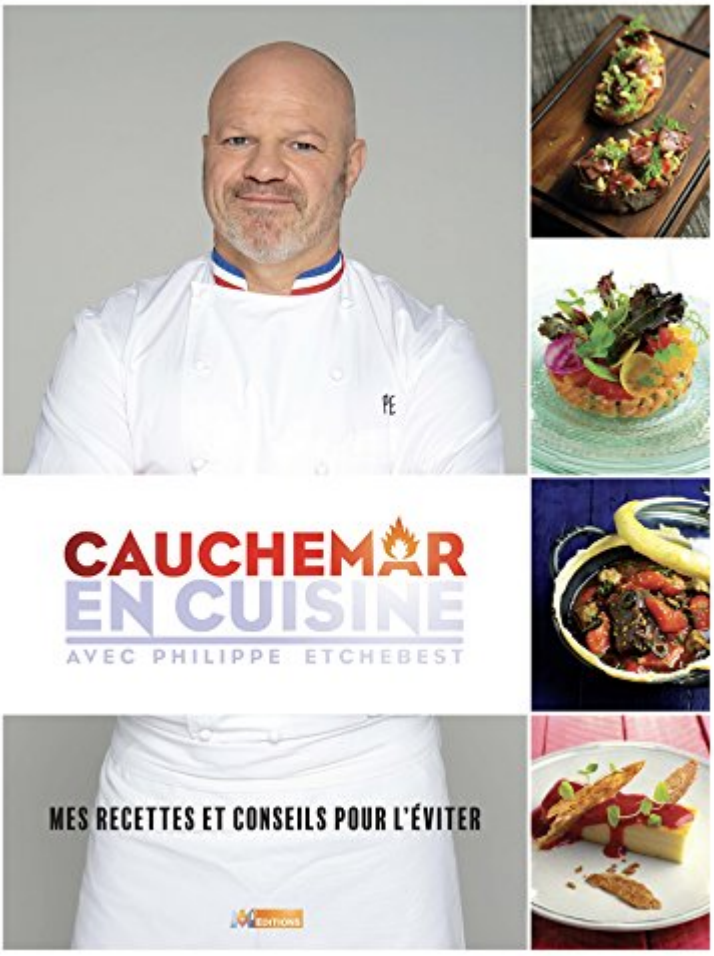
Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Et retrouvez d’autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l’acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

Ingrédients pour le Magret de canard farci: pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 tranches de foie gras de canard d’une épaisseur de 2 cm

Pour la garniture

- une courge butternut
- 4 pommes de terre
- une belle poignée de girolles
- une petite échalote

Pour la sauce

- une grosse cuillerée à soupe de miel
- 5 cl de bon vinaigre de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- une grappe de raisin blanc (prenez des raisins sans pépins, c’est plus agréable à la dégustation…)
- sel et poivre

Matériel

- une cuillère parisienne (facultatif: si vous n’en possédez pas coupez les pommes de terre et butternut en dés de 2 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouvez ici:

Brabantia 211041 Profile Cuillère à Fruits

- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille la marque Anova mais vous pouvez trouver d’autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:

Wancle Dispositif Sous Vide pour la circulation de la température et la cuisson précise(Noir)

- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouvez ici:

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Préparation

Commencez par les légumes.

Pour la garniture

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre pour former des petites boules. Pour ne rien perdre utilisez les restes de pomme de terre pour faire de la purée…

Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre

- Faites de même avec la butternut que vous aurez préalablement coupée en tranches de 2,5 cm ‘épaisseur. Pour ne rien perdre utilisez les restes de butternut pour faire une soupe…

Détaillez avec une cuillère parisienne la butternut

- Mettez les pommes de terre et butternut sous vide avec une noisette de beurre (soit dans deux sachets différents soit tout ensemble, cela n’a pas d’importance).

Mettez les billes de butternut sous vide avec une noisette de beurre

- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur pendant une heure à 90°.

Anova sous vide circulator

- Nettoyez les girolles. Faites revenir une petite échalote ciselée dans une poêle avec du beurre et ajoutez les girolles. Salez qu'en fin de cuisson. Réservez.

Faites revenir les girolles dans du beurre

<u>Pour la viande</u>

- Coupez les foie gras en tranche de deux cm d'épaisseur.Salez et poivrez.

Assaisonnez les tranches de foie gras

- Puis faites-les revenir à la poêle pour les dorer.

Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

- Pendant la cuisson du foie gras ôtez le gras des magrets.

Ôtez le gras des magrets

- Coupez les magrets en deux en « portefeuille ».

Coupez les magrets en deux en « portefeuille »

- Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez.

Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez

- Posez le magret sur l’extrémité d’un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré. Pour éviter que ce boudin ne se défasse je vous conseille de le filmer une deuxième fois.

Posez le magret sur l’extrémité d’un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré

Vous obtenez une ballottine de magret

- Mettez les deux magrets sous vide.

Mettez les deux magrets sous vide

- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur à 58° pendant 35 mn.

Cuire sous vide basse température

Pour la sauce

- Faites réduire le miel et le vinaigre jusqu’à obtenir un mélange sirupeux. Attention surveillez bien la cuisson car cela brûle vite…

Faites réduire le miel et le vinaigre

- Ajoutez le fond de veau et le cognac puis les grains de raisin. Continuez la cuisson pour faire réduire l’ensemble de 2/3. Rectifiez l’assaisonnement.

Ajoutez les raisins

Finitions

- En fin de cuisson sortez les billes de pommes de terre et butternut des sachets. Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee (ou beurre clarifié) jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie coloration dorée.

Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee

- Placez les billes de butternut dans un plat: faites-les réchauffer au micro onde au dernier moment.
- Pendant que les pommes de terre sont en train de dorer sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses. Puis faites-les revenir **sur la tranche** dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour.

Sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses

Puis faites-les revenir rapidement sur la tranche dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour

Il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage

Déposez trois tranches de magret en diagonale dans l’assiette et disposez les billes de pomme de terre et butternut tout autour. Nappez les magrets de sauce et disposez les girolles autour des magrets.

Et maintenant on se régale…

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

---

Daube provençale en cocotte lutée de Philippe Etchebest

Un bon petit plat d'hiver concocté par un grand chef et qui plus est super facile à faire! Sautez sur vos cocottes et mitonnez cette délicieuse daube provençale pour régaler toute votre famille! On peut remercier le chef Philippe Etchebest pour cette délicieuse daube que j'avais remarquée dans une de ses émissions « Cauchemar en cuisine ».

Et retrouvez d’autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l’acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients: pour 6 personnes

- 1 kg de joue de bœuf ou de paleron
- 200 g de poitrine de porc (petits lardons fumés ou non selon votre goût)
- 60 g d’olives vertes
- 60 g d’olives noires
- 150 g de champignons de Paris
- 6 belles carottes
- deux grosses tomates
- un oignon
- un bouquet garni
- 6 dl de fond de veau

Pour la marinade de la viande

- 20 cl de vin blanc
- 15 cl de cognac
- deux cuillerées à soupe d’huile d’olive

Pour la pâte à luter

- 200 g de farine
- 70 g de blanc d’œuf
- 2 g de sel

Matériel

- une cocotte

Préparation

- Faites la pâte à luter en mélangeant tous les éléments et réserver au frigo.

- Salez et poivrez la viande. Faites-la mariner avec le vin blanc, le cognac et l'huile d'olive. Filmez, mettez au frais et laissez mariner pendant au moins 6 heures.

Taillez tous les légumes:

- Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux.
- Épluchez l'oignon et coupez-le en lamelles.
- Émincez les champignons.
- Mondez les tomates: plongez-les dans de l'eau bouillante pendant une minute.
- Pelez les tomates.
- Ôtez les pépins des tomates à l'aide d'une petite cuillère. Coupez les tomates en gros morceaux.
- Faites revenir les lardons dans une poêle. Réservez.
- Égouttez la viande mais conservez la marinade. Faites revenir la viande dans la cocotte pour la colorer.
- Dressez tous les éléments en couches successives dans la cocotte: la viande, les légumes, les lardons, les tomates, les olives et ajoutez le bouquet garni.
- Ajoutez la marinade puis le fond de veau. Mouillez à hauteur: le liquide doit affleurer l'ensemble des éléments: au besoin rajoutez un peu de vin blanc ou de fond de veau.
- Réalisez un long rouleau avec la pâte à luter.
- Lutez la cocotte: positionnez le rouleau sur le pourtour de la cocotte. Posez le couvercle par dessus. Soudez bien. Enfournez à 180° pendant 4 heures.

Et c'est fini…. Cette délicieuse daube se sert soit avec des pommes de terre ou avec des pâtes fraîches. Ajoutez un peu de persil et des petits copeaux de parmesan.