

Filets de canard Miéral poêlés à la Sauce au fruit de la passion e aux racine de persil à la grenade

🕒 1 heure

Difficulté Difficile



Ingrédients filets de canard

pour 4 personnes

720 g filets de canard parée, sans la peau
2 cs. d'huile
1 cs. de beurre
sel & poivre du moulin

Ingrédients racine de persil

pour 4 personnes

800 g de racine de persil
1 grenade, coupée en deux, épépinée
1 cs. de beurre
sel & poivre du moulin

Ingrédients sauce

pour 4 personnes

2 fruits de la passion, frais
50 g de beurre, à température ambiante
2 cs. de double crème
1 dl de fond de volaille Lacroix



Instruction

Préparation des filets de canard

Sortir les filets de canard parés du réfrigérateur 3 heures auparavant.
Saler et poivrer.

Chauffer une poêle à frire sur la table de cuisson.

Ajouter l'huile et le beurre, et faire dorer les filets de canard de chaque côté pendant env. 2,5 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur rose de cuisson.

Retirer du feu et réserver.

Préparation de la racine de persil et la grenade

Peler, laver et découper la racine de persil en julienne.

Placer sur une plaque en inox et faire cuire à la vapeur à 100 °C pendant 8 à 9 minutes. Sortir de l'espace de cuisson. Avant de servir, verser dessus le beurre fondu de la poêle et les graines de grenade.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et réserver.

Préparation de la sauce au fruit de la passion

Réduire le fond de volaille jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Passer les fruits de la passion coupés en deux dans un chinois fin et puis verser dans la casserole saucière.

Mélanger le fond et le jus à la double crème et amalgamer avec précaution au beurre sur feu doux.

Fouetter jusqu'à obtenir une sauce veloutée.

Présentation

Répartir les légumes au milieu de l'assiette. Découper le filet de canard en quatre morceaux dans le sens de la longueur et placer sur les légumes.

Répartir la sauce sur tout le plat.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de volaille