

Cuisse de colvert longuement confite et servie croustifondante Jus acidulé aux raisins



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les cuisses :

6 cuisses de canard colvert de chasse, 1dl de vin blanc, 1 bouquet garni, 1 carotte, 1 oignon

Pour l'effiloché :

Les 6 cuisses cuites et désossées 1 oignon, 1 aubergine, 6 figues sèches, ½ dl de bouillon de cuisson des cuisses, 1 trait de Martini rouge, fond de veau en poudre, huile d'olive

Pour la panure : 50g de farine, 1 œuf, 200g de chapelure de pain

Pour le coulis de potimarron : ¼ de potimarron, sel, sucre, 1 cuillère de beurre

Pour les figues : 3 figues, sucre, beurre

Pour la sauce : Le bouillon de cuisson des cuisses, 2 cuillères de fond de veau en poudre, quelques gouttes d'Arôme Patrel, 1 gros trait de vinaigre balsamique blanc, 36 raisins épépinés et coupés en 2, beurre, sel et sucre

Les cuisses : Cuire les cuisses dans 2 litres d'eau avec le vin blanc et la garniture aromatique. Saler très légèrement poursuivre la cuisson environ 45mn jusqu'à ce que la chair des cuisses se détache facilement de l'os. Une fois que les cuisses sont bien fondantes, les sortir et les laisser tiédir.

L'effiloché : Désosser soigneusement les cuisses et effiloche la chair dans un saladier. Emincer l'oignon finement. Le suer dans un filet d'huile d'olive. En cour de cuisson ajouter l'aubergine coupée et les figues en dés de 5mm. Lorsque les légumes sont fondants, mouiller avec le ½ dl de jus de cuisson, le Martini. Ajouter le fond de veau en poudre et la chair des cuisses. Rectifier l'assaisonnement. La farce doit être assez compacte pour être moulée mais pas sèche. Laisser refroidir avant de former 6 boules identiques. Les paner en les enrobant successivement de farine puis d'œuf battu et de chapelure. Frire dans un bain d'huile à 180° afin d'obtenir une belle couleur dorée. Réserver au chaud.

La sauce : Filtrer le bouillon de cuisson des cuisses et le dégraisser. Ajouter le fond de veau, le trait de vinaigre balsamique blanc, une cuillère à café de sucre et les gouttes d'Arôme Patrel pour avoir une couleur brune mais pas trop foncée. Cuire 30mn pour obtenir une sauce onctueuse et brillante. Ajouter les raisins et monter avec une petite cuillère de beurre.

La purée de potimarron : Cuire le morceau de potimarron avec sel, sucre, le beurre et un 1 verre d'eau. Mixer finement lorsque le potimarron est cuit.

Les figues : Couper les figues en 2 et les ranger dans un plat à gratin. Arroser de beurre fondu et de sucre. Cuire 6mn environ au four à 180°.

Dressage : Napper le fond des assiettes creuse avec la sauce. Poser au centre un peu de purée puis dessus une boulette de cuisse. Déposer à côté une ½ figue.