

Une canette de Challans en 4 recettes, Jeu de textures autour du maïs, sauce au café



Ingrédients pour 6 personnes :

2 canettes fermières

Pour le burger :

½ filet de canette, 60g de pain de mie, 40g de lait, 1 œuf, 2 champignons de Paris, 1 oignon, 1 cuillère de beurre, farine, huile d'olive

Pour la soupe de maïs :

1 petite boîte de maïs, 20g de beurre, ½ litre de bouillon de canette, 1 paquet de champignons enoki.

Pour la poitrine rôtie :

3 poitrines de canettes, huile d'olive, assaisonnement

Pour le cou farci :

La peau des cous des canettes, les aiguillettes des filets de canettes, le foie d'une des canettes, 2 escalopes de foie gras, 60g de chair à saucisse, 20g de lard de Colonata, assaisonnement

Pour les cuisses :

4 cuisses de canettes, 2 oignons, 4 champignons de Paris, 1 cuillère de fond de veau en poudre, une petite louche de bouillon de canette, farine, 1 œuf, chapelure.

Pour la brochette de bêtilles :

Les cœurs, les foies, les gésiers, 3 fines tranches de lard de Colonata

Pour la polenta :

100g de polenta, 200g de bouillon de canette, assaisonnement, 20g de beurre, 20g de parmesan, huile d'olive, assaisonnement

Pour le maïs sauté :

1 petite boîte de grains de maïs, 20g de beurre

Pour la purée de maïs :

Une boîte de Maïs ¼, 20g de beurre, 2dl de bouillon de canette, assaisonnement

Pour le pop corn :

1 cuillère à soupe de grains de maïs à pop corn, huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette

Pour la sauce :

1 litre de bouillon de canette, 2 cuillères de fond de veau en poudre, 1 cuillère de café soluble, 2 morceaux de sucre

Les canettes :

Lever les cuisses, les poitrines, les cœurs, les foies, les gésiers, les cous dont on ne gardera que la peau débarrassée du maximum de graisse.

Le fond de canette :

Placer les carcasses, les ailerons, le cou (sans la peau), les cuisses dans une casserole avec 3 litres d'eau. Cuire 1h30 en dégraissant au maximum. Retirer les cuisses qui doivent être bien cuites. Filtrer.

Les cuisses : Retirer la peau et les os des cuisses cuites et couper la chair en dés de 5mm environ. Couper l'oignon et les champignons en dés de 5mm. Les faire suer dans le beurre. Lorsqu'ils sont fondants ajouter 1 petite louche de bouillon, la chair des cuisses et le fond de veau en poudre. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir avant de confectionner 6 boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Les enrober successivement de farine, d'œuf battu et de chapelure. Les frire dans un bain d'huile chaude pour obtenir une belle couleur dorée et un beau croustillant.

Les cous : Couper les aiguillettes, le lard de Colonata, le foie gras et le foie de canard en dés de 5mm. Mélanger à la chair à saucisse. Ajouter l'œuf. Assaisonner et farcir la peau des cous des canettes. Les rouler dans une feuille de papier alu pour leur donner la forme d'un cannelloni. Cuire 20mn à 160° au four. Retirer le papier alu et couper chaque cou en 3.

Le burger : Enlever la peau de la poitrine de canette et la hacher au couteau comme pour un tartare. Couper l'oignon et les champignons en dés de 5mm et les faire suer dans la cuillère de beurre. Ajouter au hachis. Ajouter également l'œuf et les dés de pain de mie préalablement trempés dans le lait. Rectifier l'assaisonnement et confectionner 6 burgers de même taille. Les enrober de farine et les placer sur une plaque à pâtisserie. Arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire au four 15mn à 160°. Poêler alors les burgers sur une face pour bien la caraméliser.

Les béatilles : Cuire 1 heure les noix des gésiers dans le bouillon de canard pour qu'ils soient tendres. Couper les fines tranches de lard en 18 dés de 1cm. Faire fondre le lard dans une poêle sans trop le colorer et ajouter les cœurs, le foie restant et les gésiers. Faire revenir l'ensemble en faisant attention à ce que les abats ne soient pas trop cuits. Retailer les cœurs, le foie et les gésiers pour obtenir au moins 6 morceaux de chaque. Les embrocher sur 6 piques en bois en intercalant un dé de lard.

Filet de canette : Colorer dans une poêle les filets de canette sur la peau jusqu'à ce qu'elle soit fondue, dorée et crouillante. Retourner dans la poêle et laisser finir de cuire feu éteint.

La polenta : Cuire la polenta dans le bouillon de canette pour obtenir une polenta ferme. Ajouter le beurre et le parmesan. Vérifier l'assaisonnement et rouler dans une feuille de papier film pour obtenir un boudin de diamètre de 3cm. Laisser refroidir avant de couper en 6 bouchons réguliers. Colorer sur chaque face à la poêle dans un filet d'huile d'olive

Soupe de maïs : Cuire 5mn les grains de maïs dans le bouillon de canette avec le beurre. Mixer finement et rectifier l'assaisonnement.

Purée de maïs : Cuire 5mn les grains de maïs dans le bouillon de canette avec le beurre. Mixer finement et rectifier l'assaisonnement.

Les maïs poêlés : Faire revenir les grains de maïs dans le beurre jusqu'à ce qu'ils dorent.

Le pop-corn : Faire du pop-corn et l'assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette.

La sauce : Mélanger le bouillon de canette avec le fond de veau en poudre, le sucre et le café. Cuire jusqu'à obtenir une jolie sauce brillante et nappante.

Dressage de la 1^{ère} assiette : Verser la soupe de maïs chaude dans des assiettes creuses et poser au centre un burger chaud. Couvrir de champignons enoki.

Dressage de la 2^{ème} assiette : Dans une assiette longue, poser à une extrémité, un tas de maïs sauté et une boulette de cuisse par dessus.

Puis au centre, poser une cuillère de purée de maïs et dessus un bouchon de polenta puis dessus encore un 1/2 filet de canette.

Poser à côté un morceau de cou farci.

Poser à l'autre bout de l'assiette, la brochette de béatilles.

Verser un cordon de sauce et parsemer l'ensemble de pop-corn.