

CROUSTILLANT DE CANARD AU CHOU

- **Type de plat :** Plat principal
- **Difficulté :** Difficile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 60 min
- **Temps de repos :** 8 h
- **Temps de cuisson :** 55 min



Ingrédients pour 10 à 12 personnes

- 6 cuisses de canard
- 500 gr de farce à tomate
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 œufs
- 1/2 botte de ciboulette
- 1/2 botte de persil
- 50 gr de raisins moelleux (Prunille en supermarché)
- 2 cuillères à soupe d'Armagnac
- 50 gr de fécule (Maïzéna, fécule de pomme de terre, de riz ...)
- Sel - Poivre du moulin -
- 2 litres de fond de canard (à défaut fond de volaille)
- 1 chou vert
- 100 gr de lardons fumés
- 2 carottes moyennes
- 2 oignons moyens
- 2 paquets de feuilles de filo (je les préfère, de très loin, pour leur finesse, aux feuilles de brick)
- 1 bouteille de vin rouge (ici Fiefs Vendéens AOC - Mareuil)
- 3/4 litre de fond de cuisson du canard
- 150 gr de champignons (ici trompettes des morts) on peut remplacer par des champignons séchés (20/25 gr environ)
- Beurre doux - Sel - Poivre - Thym -

Etapes de préparation

1. La veille : réaliser les boudins de cuisses farcies

Dans la cuve du batteur, à la feuille, mélanger en vitesse lente, la farce à tomate, l'oignon finement haché, les gousses d'ail écrasées au presse-ail, les œufs, la fécule, les raisins, l'alcool et les herbes lavées et hachées finement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire - Obtenir un mélange homogène. Répartir la farce en 6 tas à peu près identiques - Désosser les cuisses de canard, les saler et les poivrer intérieurement et les farcir avec la chair - Les rouler en boudin en les enveloppant avec du film alimentaire et les serrer fermement - Les maintenir avec de la ficelle de cuisine en les "saucissonnant" de façon à ce que les chairs ne se déforment pas trop à la cuisson. Cuire les cuisses pendant environ 40 minutes, à petites frémissements, dans le fond de canard - Laisser refroidir et entreposer au frigo jusqu'au lendemain - Conserver le fond de canard pour réaliser la sauce -

2. Le jour même, réaliser l'embeurrée de chou :

Laver et hacher le chou en lanières - Le blanchir pendant 10 minutes départ eau froide - Egoutter - Dans une grande poêle, faire revenir successivement les carottes en brunoise, les lardons et les oignons - Réserver - Faire chauffer environ 100 gr de beurre doux et quand il mousse, ajouter le chou blanchi, les oignons, les lardons, les carottes et 1 bonne cuillère à café de thym - Ne pas hésiter à ajouter du beurre pendant la cuisson - Cuire selon le degré souhaité (personnellement je garde le chou légèrement croquant) - Réserver - Sortir les boudins de canard et les trancher en rondelles (on fait environ 8 rondelles par cuisse)

3. Montage :

Sortir les feuilles de filo et les beurrer grassement 2 par 2 avec du beurre fondu dans une casserole (personnellement je sale et poivre le beurre, et lui ajoute un peu de thym qui collera à la feuille pendant la cuisson) - Poser 2 feuilles de filo beurrées sur le plan de travail - A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 6 cm de diamètre environ, dresser le chou dans le cercle, ajouter 4 tranches de canard et refermer la feuille de filo (elle tient facilement sans ficelle) . Réserver dans un plat à four -

Quand toutes les "aumônières" sont montées, réserver jusqu'à cuisson (bien veiller à ce que la plaque de four puisse accepter toutes les aumônières montées)

4. Réaliser la sauce :

Dans une casserole, réduire des 2/3 environ, le vin rouge - Ajouter le fond de canard et les champignons et réduire à nouveau de moitié - Mixer la sauce et la chinoiser - Réserver - Au moment du service, réchauffer les croustillants dans un four préchauffé à 200 degrés pour dorer les feuilles de filo (15 minutes environ en surveillant la couleur) - Placer la plaque de cuisson dans le bas du four pour ne pas brûler les feuilles - Pendant que les croustillants sont au four, bouillir la sauce et la monter au beurre en ajoutant, environ 100 gr de beurre doux en morceaux, bien froid - Si la sauce est trop liquide, ne pas hésiter à la lier légèrement, jusqu'à consistance souhaitée, avec un peu de fécule (maïs, pomme de terre ...) diluée dans un peu d'eau froide puis ajoutée à la sauce avant une nouvelle ébullition. Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu - Verser la sauce dans les assiettes, poser dessus un croustillant bien chaud, saupoudrer éventuellement d'un peu de persil plat et servir sans attendre -

