

Recette Cuisse de canard confite, pressé de pommes de terre truffé et butternut au kumquat

Temps : 50 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Une recette de fête élaborée : Cuisse de canard confite, pressé de pommes de terre à la truffe, morilles et mousseline de butternut à la Kumquat

Préparation

Etape 1

Eplucher les pommes de terre et les émincer à l'aide d'une mandoline.
Monter en alternant les couches de pomme de terre et les lamelles de truffe.

Etape 2

Assaisonner et badigeonner de beurre fondu en pressant bien puis cuire au four à 200°C pendant 30 minutes.
Faire refroidir en pressant de temps de temps, réserver.

Etape 3

Faire revenir les kumquats avec un peu d'échalotes et du beurre. Mixer les cubes de butternut pour en faire une purée.

Etape 4

Faire suer les échalotes, ajouter les morilles égouttées, déglacer au vin blanc, mouiller avec le jus de canard et laisser réduire.
Crémer, faire réduire, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Etape 5

Faire confire les cuisses de canard afin de rendre la peau croustillante, réserver.

Etape 6

Pour le dressage, détailler le pressé à votre convenance, déposer la cuisse de canard confite, dresser à l'aide d'une poche ou d'une pipette quelques points de mousseline de butternut et napper de sauce aux morilles.
Finir avec quelques pluches.

Conseils

Ingrédients



4 pièce(s) Cuisse de canard confite



600 g Pomme de terre



300 g Butternut en cubes



80 g Kumquat frais



40 g Carpaccio de truffe d'été



150 g Beurre



100 ml Crème fraîche



50 g Morilles



150 g Echalote en cubes



100 ml Vin blanc



25 g Jus de canard



400 ml Eau

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	903
Matières grasses (g)	7
Dont acides gras saturés	16.4
Glucides (g)	4.6
Dont sucres	1.1
Protéines (g)	11.5
Sel (g)	1.03

ASTUCES ANTI-GASPI :



- **Chutes de pommes de terre** : après la découpe du pressé, récupérer les morceaux pour réaliser une petite galette croustillante ou les incorporer à une purée pour une autre garniture.
- **Peaux et parures de kumquat** : fais-les blanchir deux fois pour atténuer l'amertume, puis confis-les doucement avec un peu d'eau et de sucre. Hache-les finement pour obtenir un condiment qui apportera du peps au gras du canard.
- **Parures de courge** : si elles sont comestibles et adaptées à la variété, utilise-les dans un velouté du jour ou un bouillon de légumes.
- **Pommes de terre sarladaises** : utiliser la graisse récupérée pour faire revenir des pommes de terre avec de l'ail et du persil.
- **Chapelure croustillante** : mélanger un peu de graisse à de la chapelure pour réaliser un crumble salé qui accompagnera une purée ou des légumes.
- **Effiloché de canard** : récupérer la chair restante et utilise-la dans un parmentier, des ravioles ou des croustillants.