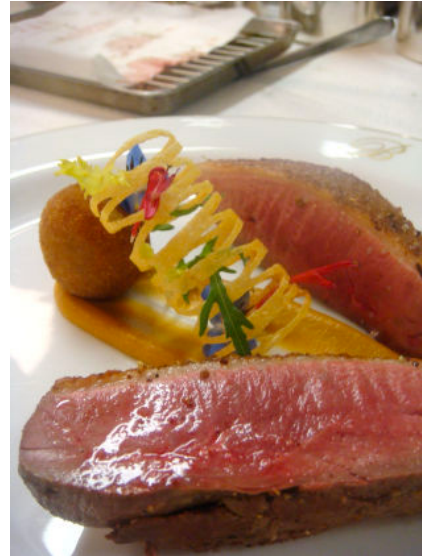




POITRINE DE CANARD CHALLANDAIS RÔTIE AUX ÉPICES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS, CROMESQUIS DE CUISSE AUX AGRUMES

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 magrets de canard de Challans
- 2 patates douces
- 60 gr de foie gras confit
- Crème liquide
- Lait entier
- 3 pommes de terre Agria
- Frisée grosse côte
- Fleurs de pensée
- 2 citrons jaunes
- 2 oranges
- 20 gr de cardamome
- 20 gr d'anis étoilé
- 10 gr de poivre noir au moulin
- 10 gr de piment de Jamaïque
- 3 gr de baie de genièvre
- 20 gr de coriandre en graines



Progression

Mixer les épices pas trop finement.

Mettre à cuire les patates douces au four. Récupérer la pulpe, puis la mixer avec du foie gras confit. Détendre légèrement avec de la crème chaude et du lait entier et réserver.

Faire des pommes gauffrettes avec les pommes de terre.
Les faire frire et réserver.

Rôtir le canard avec les épices côté peau, puis côté chair pour une légère coloration.
Tailler des filets d'un centimètre d'épaisseur.

Faire une larme de purée de patate douce dans le fond de l'assiette.
Déposer un croustillon de pomme de terre et 2 belles tranches de canard.

Décorer avec quelques fleurs de pensée.



Chef Virginie BASSELOT
Le Negresco
37 promenade des Anglais
06000 Nice