

## Saltimbocca de canard à la fourme d'Ambert et sa polenta crémeuse au pavot bleu



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Beurre doux	~
100 grammes	Crème liquide	~
50 grammes	Fonds blanc de volaille en boîte 750 g KNORR	0032613
50 grammes	Fonds de veau premium en pâte en pot 640 g CHEF	0003145
200 grammes	Fourme d'Ambert	~
5 pièces	Magret de canard gras	~
100 grammes	Parmesan râpé	~
30 grammes	Pavot graines en sachet 1 kg CARAVELLE	0096805
20 pièces	Pique boucle en bambou 9 cm en sachet de 100 GARCIA DE POU	0221260
500 grammes	Polenta fine en sac 5 kg SABAROT	0026681
2 centilitres	Porto dénaturé 20° en bidon 2 L MARMITON	0036173
PM	Sel et Poivre	~

### Étapes de préparation

- 1 Dégraisser les magrets de canard puis tailler sur le plat du magret des tranches fines.
- 2 Détailler dans la fourme d'Ambert des allumettes de la longueur des tranches de canard.
- 3 Rouler le fromage dans les tranches de canard puis réserver au frais.

- 4 Préparer le fond de veau et réserver-le au bain marie.
- 5 Porter deux litres d'eau à ébullition, y disperser le fond blanc de volaille, le beurre et laisser cuire 5 minutes à feu doux avant de verser la polenta en pluie et le pavot bleu, remuer quelques minutes à l'aide d'un fouet, ajouter hors du feu la crème liquide et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- 6 Marquer rapidement les saltimboccas de canard, assaisonner de sel et de poivre et déglacer avec le porto.
- 7 Dans une assiette, déposer une cuillère de polenta crémeuse puis les roulades de canard au fromage. Napper de fond de veau avant l'envoi.

## Astuce du chef

Cette recette est déclinable en amuse-bouche.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux rouge AOC en bouteille 75 cl BARON DE MONTILHAC