

# Reblochon comme une boîte chaude, confit de canard, poudre d'orange et pomme au lard, roquette sauvage, vinaigrette au sureau



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58595	Reblochon de Savoie fermier au lait cru AOP 27,4% MG 500 g env. L'Affineur du Chef	10 Pièce
62752	Confit de cuisse de canard gras CF 260 g env. Rougié	10 Pièce
2629	Poitrine fumée cuite VPF n°1 - 1,8 / 2 kg	0.3 Kilo
	Demi-pommes de terre parisiennes	1.2 Kilo
	Roquette sauvage	0.3 Kilo
	Echalote	0.05 Kilo
	Huile de noix	0.01 Litre
	Vinaigre de sureau	0.01 Litre
	Cive fraîche	0.05 Kilo
	Poudre d'orange séchée	PM
	Moutarde	PM

## Etapas de préparation

- 1 Faire chauffer les cuisses de canard. Emietter en retirant la peau. Ajouter la cive et l'échalote. Assaisonner et réserver
- 2 Préparer une vinaigrette : huile de noix, vinaigrette de sureau, cive fraîche, moutarde, sel et poivre. Réserver
- 3 Prédécouper le Reblochon puis le reloger dans un papier sulfurisé. Passer au four à chaleur sèche à 180°C/200°C jusqu'à ce que le cœur devienne coulant. Laisser reposer quelques instants
- 4 Préparer une poêlée de pommes de terre parisiennes. Ajouter les lardons et la cive fraîche. Assaisonner et réserver

# Reblochon comme une boîte chaude, confit de canard, poudre d'orange et pomme au lard, roquette sauvage, vinaigrette au sureau

## L'astuce du chef

---



Il est préférable de prédécouper la croûte du fromage avant de l'enfourner et il d'y ajouter une goutte d'alcool pour lui donner plus d'arômes.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid