

# Cuisse de canard farcie gésier/pain d'épices, jus bigarré et pommes paillasson



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
230121	Cuisse de canard de Barbarie déjointée VF 270/380 g	10 Pièce
291765	Pomme paillasson 33 g env. McCain Original Choice	30 Pièce
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	30 Pièce
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.2 Kilo
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	0.15 Kilo
	Gésier de canard cuit frais	0.2 Kilo
	Feuille de pain d'épices	2 Feuille
	Huile d'olive	100 Centilitre
	Jus de canard corsé	200 Centilitre
	Huile de noix	50 Centilitre
	Jus d'orange	200 Centilitre
	Thym	10 Gramme
	Sirop à 30°C baumé	50 Centilitre
	Sel	10 Gramme
	Poivre	10 Gramme

## Etapas de préparation

- Mise en décongélation préalable de cuisse de canard à 0+3°C
- La farce : tailler en brunoise les gésiers, le pain d'épices. Ajouter les échalotes, les cubes de tomates. Assaisonner (sel/poivre) et réserver

## Cuisse de canard farcie gésier/pain d'épices, jus bigarré et pommes paillasson

- 3 Désosser les cuisses de canard en os coulé, puis les farcir avec la préparation à base de gésiers et pain d'épices. Cuisson traditionnelle sans sel et sans matière grasse, au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C. En fin de cuisson, vaporiser les cuisses de canard de sirop à 30°C. Vérifier l'assaisonnement et réserver
- 4 La sauce : faire réduire le jus d'orange. Ajouter les échalotes, le thym, puis mouiller à l'aide du jus de canard corsé. Hors du feu, ajouter l'huile de noix et les segments d'orange. Assaisonner et réserver
- 5 Cuire des pommes paillasson au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration. Assaisonner et réserver