

Parmentier de cuisses de canard IGP Sud-Ouest confites, oranges et coriandre, sauce aigre douce à l'orange

Préparation : 60 minutes

Complexité de la recette : **

Ingrédients pour 4 personnes :

Cuisses confites

- 6 cuisses de canard à foie gras IGP Sud-Ouest
- 2kg de graisse de canard
- 1kg de gros sel
- Coriandre
- 1 orange

Purée de pommes de terre

- 350g de pommes de terre Bintje
- 200g de beurre
- Sel/Poivre

Sauce à l'orange

- 2 oranges
- 100g de miel
- Fonds brun de volaille

Décoration

- Coriandre
- 3 oranges

1 – Parmentier des cuisses confites de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP

La veille mettre les cuisses de canard sur une plaque et les recouvrir entièrement de gros sel, les laisser au frais au moins 12 heures. Les rincer à l'eau froide pour éliminer tout le sel. Les mettre sur une plaque assez profonde et recouvrir de graisse de canard. Cuire au four à 85°C (Th 3) pendant 2 heures puis les laisser refroidir dans la graisse. Effiloche les cuisses, enlever les os et la peau, la réserver.

Mettre les peaux au four à 180°C (Th 6) pour les faire sécher. Mixer.

Ciseler la coriandre et peler à vif l'orange. Tailler en brunoise et mélanger au canard.

2 - La purée de pommes de terre

Peler les pommes de terre, les tailler grossièrement et les cuire départ eau froide comme pour faire une purée. Egoutter, passer au presse purée et ajouter le beurre, assaisonner.

3 La sauce à l'orange

Réhydrater 1 litre de fonds brun de volaille, laisser réduire. Couper les oranges en deux, presser le jus. Faire fondre le miel, faire bouillir. Déglacer au jus d'orange. Laisser réduire la sauce et ajouter le fonds.

4 Le dressage

Dresser la chair des cuisses confites dans un emporte pièce rond. Faire un trait de purée dans l'assiette. Ajouter les segments d'oranges et la coriandre ciselée. Faire un cordon de sauce autour de la viande.

Parsemer dans l'assiette quelques morceaux de peau de canard séchée.

Vins du Sud-Ouest conseillé : AOP Madiran

Recette réalisée par Cloé BERNARD - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie du Tourisme d'Occitanie de Toulouse