

À la table de



Jean XXII

Samedi 11 avril 2009

Au menu

*Canard sauce aigre douce
avec grains de raisin*

par **Boris Chevtchenko**

Chef cuisinier

de L'Isle Sonnante

7 rue Racine

84000 Avignon

04 90 82 56 01

farigoule-boris@wanadoo.fr



Vin associé :

Hermitage ROUGE, 2003,

Cuvée spéciale 700 ans

« Jean XXII »



www.avignon-tourisme.com

www.avignon-700ans.com

À la table de

Jean XXII

Ingrédients (4 pers.):

- 2 magrets de canard de 1,2 kg
- 100 g de betterave rouge crue
- 2 échalottes
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- 30 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 2 giclées de vinaigre de miel ou de cidre
- 24 cl de bouillon de volaille
- 6 cuillères à soupe de fond de veau
- 10 cl de porto
- 200 g de raisin blanc
- Sel et poivre



Déroulé de la recette :

- Peler et hacher finement l'échalotte ;
- Peler l'ail, le fendre en 2 et le dégermer ;
- Effiler une branche de céleri, la rincer, puis la couper en petits morceaux ;
- Peler et couper les betteraves crues ;
- Dans une casserole faire suer 1 cuillère à soupe d'échalotte hachée, avec la gousse d'ail, les morceaux de céleri et de betterave. Ajouter 15 g de sucre semoule, bien mélanger, verser une giclée de vinaigre de miel et laisser réduire de moitié environ 3 mn ;
- Ajouter ensuite 10 cl de porto, laisser réduire.
- Quand la sauce devient sirupeuse ajouter 3 cuillères de fond de veau et 24 cl de fond de volaille ;
- Cuire pendant 10 mn à petit feu ;
- Passer cette sauce au chinois puis la monter au beurre et ajouter les grains de raisins pelés et coupés en deux. Ne pas faire bouillir la sauce.
- Détailler les magrets de canard, saler et poivrer des 2 côtés, les saisir dans une poêle à feu vif, dégraisser et finir la cuisson au four environ 10 à 15 mn, selon la grosseur ;
- Découper les magrets en tranches fines, napper de sauce aux raisins aigre doux ;
- Servir aussitôt.

Ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération