

La Recette du Chef
Frédéric DUMAZER

BALLOTTINE DE MAGRET DE CANARD
AUX FIGUES



Ingrédients pour 8 Personnes :

- 2 magrets de canard de 300 gr.
- 150 gr. de filet de dinde
- 40 gr. de pain
- 30 gr. d'échalotes
- 1 oeuf
- 60 gr. de figues en dés
- Persil, Sel, Poivre
- Bouillon de poule pour la cuisson

Sauce au miel et figue :

- 50 gr. d'échalotes ciselées
- 1 l. de fond brun
- 30 gr. de miel
- 1 dl de vin rouge
- 50 gr. de figues
- Huile, sel, poivre, herbes de Provence

Recette :

Quadriller les magrets côté peau, les ouvrir en portefeuille, réserver au frais.

Confectionner une farce avec la dinde, les échalotes, le pain, l'œuf, les dés de figues.

Etaler les magrets chacun sur un morceau de film étirable, les remplir d'un boudin de farce et les rouler en ballottine.

Cuire dans un bouillon de poule à basse température entre 75 et 80° pendant 45 minutes, refroidir en cellule.

Elaborer la suce au miel et figues.

Les ballottines bien froides : les sortir du film, les dresser en plat adapté, les saucer à mi-hauteur, les glacer dans un four très chaud, finir le réchauffage en cellule chaude.

Couper en 4 tronçons.

Servir accompagné d'une poêlée de légumes d'antan.