

# Recette étoilée !

4 avril 2022

**Filet de canard colvert au foie gras de Vendée sur un marc de raisin rouge, piqué de verjus de Cathare**

*Chef étoilé et meilleur ouvrier de France, Julien Roucheteau propose une cuisine pleine de saveurs au sein de l'Établissement la « Réserve de Beaulieu », une Hôtellerie d'exception dotée de chambres prestigieuses où se rencontrent artistes et grands industriels, sur les bords de la Méditerranée. Cette recette élaborée par le Chef étoilé est à suivre pas à pas pour régaler vos convives, elle se dégustera avec une Côte-Rôtie de la Maison Christophe Pichon. –[www.reservebeaulieu.fr](http://www.reservebeaulieu.fr)*



Crédit Alban Couturier

## *Ingrédients principaux :*

2 pcs de colvert  
1 pc lobe de foie gras crus  
100 gr de crépine  
1 bte d'épinard feuille  
50 ml de cognac  
50 gr de beurre

## *Ingrédients de la panure*

300 gr de chapelure fine  
4 œufs  
200 gr de farine

## *Pâte de raisin Muscat :*

2 kg de raisin rouge  
5 Baies de genièvre  
1 c-à-c de graine de coriandre  
2 clous de girofle  
1 br de thym  
2 g d'ail écrasé  
1 compresse

## *Ketchup de raisin au verjus :*

1 pc d'oignon rouge

500 gr de pâte de raisin  
50 gr de miel  
50 gr de vinaigre de xérès  
*Bonbon de cuisse de canard confit :*  
Les cuisses de canard / gésiers  
250 gr de graisse de canard  
1 pc d'échalote  
Thym, graines de poivre noir, ail  
Cœur et poumon crus  
*Condiments :*  
Raisin au verjus mariné  
Chips de marc de raisin

***Confection du colvert :***

Lever les filets à crus, retirer la peau, assaisonner, les saisir au beurre moussoux, flamber au cognac, refroidir.

Portionner le foie gras en grosse escalope trois fois l'épaisseur du filet de canard, bien assaisonner.

Équeuter, blanchir les feuilles d'épinard, posé sur un linge sec.

***Le montage :***

Poser la crépine dégorger, apposer les feuilles d'épinard en faisant un gros carré, poser le filet de canard, le foie gras dessus, enrouler de feuilles d'épinard tout autour sans le moindre trou. Rouler de crépine bien tendue, une seule couche, presser le tout dans un linge pour bien former la pièce en forme de suprême compact, refroidir.

***Confection pour paner :***

Il faut trois bacs avec farine, œuf battu assaisonné, chapelure.

Passer le colvert crépiné dans la farine, bien tapoter pour ôter l'excédent de farine, tremper dans l'œuf, égoutter, passer dans la chapelure, renouveler l'opération sans l'étape de la farine et réserver au froid.

***Confection de la pâte de raisin :***

Égrapper le raisin, enfermer les aromates dans une compresse, faire cuire le raisin jusqu'à que l'eau de végétation soit évaporée, mixer, passer au tamis fin.

L'excédent qui ne passe pas au tamis, assaisonner le, l'étaler sur un silpat très fin et mettre à sécher.

***Confection du ketchup de raisin :***

Éplucher, émincer finement l'oignon, le suer à l'huile d'olive à couvert, après cuisson ajouter le miel, mélanger, déglacer de vinaigre, ajouter la pâte de raisin passer, cuire doucement pendant 2 hrs.

Mixer le tout, finir l'assaisonner en sel fin, verjus de cathare.

***Confection des bonbons de canard :***

Mettre à confire les cuisses, gésiers de canard dans l'huile au four à 180°C pendant 2hrs, avec les aromates.

Ciseler l'échalote, suer dans la graisse de cuisson, refroidir.

Mixer à cru le cœur, les poumons passer au tamis.

Effiloche le confit, ajouter l'échalote, l'ail confit, lié le tout avec un peu d'abats crus, assaisonner, mouler en forme de boule, mettre au froid.

Et si possible, glacer les billes d'un jus de raisin rouge frais coller à l'agar agar.

Réserver au frais.

***Cuisson des canards :***

Frir les suprêmes à 170°C pendant 3 mins et laisser reposer 10 mins sur une grille dans une

ambiance chaude.

*On coupera le filet à l'aide dans couteaux scie en tenant chaque extrémité car attention cela est très fragile.*

**Condiments :**

Éplucher des raisins muscats blanc, épépiner à l'aide d'un trombone, couper en deux, les mariner au verjus de Cathare pendant 10 mins.

Casser la tuile de marc de raisin.

**Dressage :**

Faire un chablon ou empreinte de feuille de raisin, étaler au fond de l'assiette le ketchup de raisin, poser les billes de canard, les chips, les raisins.

Au dernier moment couper le canard, assaisonner d'un tour de moulin de poivre et fleur de sel.

*Crédit photo de la recette : Alban Couturier*

**Le bon accord : un Côte-Rôtie « Tess » 2020 – du domaine Christophe Pichon**

les 23 hectares du domaine Christophe Pichon sont répartis sur Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Cornas. Fort d'une expérience de trente années passées dans ses vignobles, Christophe Pichon nous offre des vins élégants, de belle facture. Ce millésime rouge 100 % Syrah, à la robe profonde libère au nez des arômes complexes et très fins de fruits rouges, violette et d'épices. La bouche délivre des notes fruitées sur des tanins velours. Un vin qui révélera toute sa richesse aromatique sur un filet de Canard sublimé par le Chef étoilé Julien Roucheteau !

Prix : 55 €

Domaine Christophe Pichon : 36, le Grand Val, 42 410 Chavanay – 04 74 87 06 78  
chrpichon@wanadoo.fr – [www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr) – Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés)

