

*Canard*

Confit de canard à la purée de marron et artichauts



45 min **30 min** **15 min** **0** **743**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le canard

4 **Cuisse(s) de canard**
3 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**
10 cl **Vinaigre de noix**

Ingrédients pour la purée d'artichaut et de marron

4 **Fond(s) d'artichaut**
3 **Marron(s) appertisé(s)**
40 g **Beurre**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gros sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

8 **Marron(s) appertisé(s)**
4 c. à café **Crème de**

Étape 1

Cuisson des fonds d'artichauts et du canard

- 1 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole. Quand l'eau bout, ajouter les fonds d'artichauts et laisser cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
- 2 Faire chauffer une poêle et mettre les cuisses dans la poêle sans matière grasse.
- 3 Quand la peau se détache des cuisses de canard, les retirer de la poêle. Réserver sur une planche à découper.
- 4 Retirer la peau, les désosser puis effiloche la viande avec les doigts et retirer le gras.
- 5 Remettre le canard dans la poêle et le faire revenir jusqu'à ce qu'il dore légèrement. Verser le vinaigre de noix pour déglacer.
- 6 Ajouter les amandes effilées et remuer à nouveau. Retirer la poêle du feu et réserver.
- 7 Vérifier la cuisson des fonds d'artichauts avec la pointe d'un couteau puis les retirer de l'eau avec une écumoire. Réserver dans un saladier.

Étape 2

Réalisation de la purée d'artichauts et de marrons

- 1 Mettre les fonds d'artichauts dans le blender et ajouter les marrons, le beurre mou et un peu de crème liquide.
- 2 Mixer et ajouter un peu de crème si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre, mixer à nouveau pour obtenir la texture idéale.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer un emporte pièce dans une assiette et déposer un peu de purée d'artichaut et de marron.
- 2 Recouvrir la purée d'une couche d'effilochée de confit de canard. Retirer délicatement le cercle.
- 3 Décorer avec quelques châtaignes entières et terminer avec un trait de vinaigre balsamique réduit.