

Entrées chaudes à la viande

Ballotine de magret de canard au foie gras et fruits secs



13h50 **30 min** **20 min** **13h** **614**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ballotine de magret de foie gras

400 g **Magret de canard**
 400 g **Foie gras frais de canard**
 15 g **Raisins secs**
 15 g **Pistaches**
 15 g **Noisette(s) entière(s)**
 1 **Poivre**
 1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**
 1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
 3 c. à soupe **Huile de noix**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la ballotine

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, séparer la chair du magret de canard de sa graisse.
- 2 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, désépaissir la graisse en tapant dessus.
- 3 Avec l'éminceur, désépaissir la chair du magret en la coupant en deux dans l'épaisseur de manière à former un portefeuille. Réserver le tout sur une assiette.
- 4 Séparer les deux lobes de foie gras. Couper chaque lobe en deux puis ôter les nerfs les plus gros avec un couteau d'office. Réserver les nerfs dans un saladier pour la suite de la préparation.
- 5 Découper les lobes de foie gras en gros morceaux, réserver dans un saladier.
- 6 Diviser la quantité de foie gras en deux. Réserver une partie dans un autre saladier pour une autre recette.
- 7 Assaisonner les morceaux de foie gras de sel et de poivre du moulin. Ajouter les fruits secs entiers, mélanger avec une cuillère à soupe.
- 8 Disposer du film alimentaire sur une planche à découper.

Déposer d'abord la graisse du canard puis la chair en portefeuille sur le gras.

- 9 A l'aide d'une cuillère à soupe, farcir le magret de canard avec le foie gras. Ajouter des fruits secs si nécessaire sur le foie gras.
- 10 Rouler le magret avec la graisse autour du foie gras, bien presser pour obtenir une belle ballotine.
- 11 Ficeler la ballotine de façon à bien la tenir. Disposer la ficelle en long puis en large. Couper l'excédent de ficelle avec des ciseaux.

Étape 2

Cuisson de la ballotine

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Faire chauffer une cocotte allant au four sur feu vif. Ajouter les nerfs précédemment réservés pour tester la température. Puis déposer la ballotine et la saisir de tous les côtés.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre, retourner la ballotine afin de l'assaisonner de l'autre côté.
- 4 Lorsque la ballotine est bien dorée, la mettre au four. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes suivant la puissance du four en retournant la ballotine toutes les 5 minutes.
- 5 Sortir la ballotine du four, laisser refroidir pendant quelques minutes avant de couper les ficelles.
- 6 Disposer à nouveau du film alimentaire sur une planche à découper, disposer la ballotine dessus. A l'aide de ciseaux, couper la ficelle puis enrouler la ballotine dans le film en la comprimant. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la ballotine du réfrigérateur, attendre une heure avant de la servir.
- 2 Avec un couteau éminceur, couper les extrémités puis retirer le film alimentaire. Réaliser de fines tranches.
- 3 Disposer quelques tranches sur une assiette, ajouter de la mâche et des fruits secs restants.
- 4 Verser un filet d'huile de noix et un peu de vinaigre de cidre sur le tout. Assaisonner de sel et de poivre puis servir.