



Canard

Tournedos de canard rossini



1h 20 min 30 min 10 min 858

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des chips

- 1 À l'aide d'un économe, peler les pommes de terre.
- 2 Détailler de fines tranches de pommes de terre à la mandoline.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, faire dorer les rondelles de pomme de terre sur les deux faces.
- 4 Égoutter à l'aide d'une écumoire et les disposer sur une assiette recouverte d'un papier absorbant.
- 5 Saler. Réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Faire réduire le jus de veau et le porto dans une casserole sur feu moyen. Saler et poivrer. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Réserver au chaud.

Étape 3

Préparation des tournedos de canard

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tournedos de canard Rossini

400 g **Magret de canard**
4 **Escalope(s) de foie gras de canard**
4 tranche(s) **Pain(s) au levain**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour la garniture

400 g **Pomme(s) de terre**
30 cl **Huile de tournesol**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

20 cl **Jus de veau**
2 c. à soupe **Porto**
1 **Sel**

- 2 Saler les tournedos de canard, les saisir sur les deux faces sur feu assez vif. Retourner les tournedos à l'aide d'une pince de cuisine.
- 3 Baisser le feu et poursuivre jusqu'à la cuisson désirée. Poivrer. Réserver au chaud.
- 4 Dégraisser la poêle.
- 5 Saler et poivrer les tranches de foie gras.
- 6 Faire chauffer la poêle sur feu vif. Lorsqu'elle est sur le point de fumer, déposer les tranches de foie gras, saisir rapidement les deux faces.
- 7 Une fois cuites, disposer les tranches de foie gras sur les tournedos de canard.

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sel**

4 branche(s) **Persil plat**

Étape 4

Dressage

- 1 À l'aide d'un couteau de chef, retirer la croûte des tranches de pain.
- 2 Disposer une tranche de pain sur chaque assiette.
- 3 Déposer un tournedos sur chaque tranche de pain.
- 4 Garnir de chips, verser un cordon de sauce.
- 5 Verser le restant de la sauce dans de petits verres. Les servir à côté de chaque assiette.
- 6 Parsemer l'assiette d'un peu de fleur de sel, orner le bord de quelques feuilles de persil plat.
- 7 Servir immédiatement.