

Chine *Cuisse de canard et sa garniture Hageländer*



INGRÉDIENTS

8 cuisses de canard (de préférence de canards colverts sauvages)
100 g de dés de lard

LA MARINADE ET LA SAUCE

2 dl de Kirschlambic
50 g de miel
0,35 dl de vinaigre de vin rouge
250 g de mirepoix de légumes (céleri, carottes, oignons)
2 gousses d'ail
10 baies de genièvre
1 bouquet d'herbes aromatiques
5 cl d'huile
2 dl de bouillon de volaille

GARNITURE

200 g de petits oignons blanchis
2 pommes, pelées, coupées en tranches
4 raves, coupées en forme d'olive et blanchies
8 petites chicorées, blanchies
300 g de pommes de terre fermes à la cuisson, pelées, coupées en cubes et brièvement cuites
1 betterave rouge, pelée, cuite et réduite en purée avec 1 cs de sucre,
1 cs de vinaigre, 50 g de beurre, du poivre et du sel
2 cs de menthe fraîche, finement hachée
Quelques griottes confites, l'amidon épaissira légèrement la sauce
100 g de beurre, 100 g de sucre
Sel et poivre
Herbes aromatiques, feuilles de céleri et tranches de betterave frites

Recette: Felix Alen , www.hoftherhode.be

Faire mariner les cuisses de canard et le lard pendant 24 heures dans le mélange de Kirschlambic, miel, vinaigre de vin rouge, mirepoix, ail, baies de genièvre, poivre et sel.

Retirer la viande, passer la marinade au tamis.

Faire rissoler les légumes de la marinade avec les herbes aromatiques, les dés de lard et l'ail dans l'huile et placer dans un plat résistant au four. Saisir les cuisses de canard dans la même poêle, placer sur les légumes. Arroser avec la moitié de la marinade. Glisser le plat dans le four préalablement chauffé à 220° pendant 20 minutes. Tourner la viande de temps à autre.

Réduire l'autre moitié de la marinade, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Retirer la viande du plat et la dresser sur un nouveau plat résistant au four. Arroser de marinade.

Ajouter le bouillon de volaille aux légumes de la marinade et laisser mijoter durant 15 minutes environ. Passer au tamis, retirer la graisse et réduire en sauce.

Faire revenir les oignons et les betteraves dans 1 cs de beurre fondu et saupoudrer d'1 cs de sucre. Mélanger jusqu'à ce que les betteraves commencent à caraméliser. Assaisonner avec sel et poivre.

Faire sauter les tranches de pommes, les dés de pommes de terre et la chicorée dans le beurre. Assaisonner de poivre, de sel et d'une pincée de noix de muscade.

Chauffer la purée de betteraves, ajouter la menthe. Dresser la purée, la viande, les garnitures et la sauce sur des assiettes préchauffées.