



## Recette des RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

De l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or  
Réalisées par les élèves des Lycées hôteliers de  
Bourgogne Franche-Comté.

### Le canard Colvert

Les filets caramélisés au miel et mûres, Brunoise  
croquante de pain d'épices, Rosace de **céleri rôti et  
confit**, Les cuisses fondantes à la sauge en cocotte

#### POUR 6 PERSONNES

*2 canards colverts : cuisses et filets  
préparés*

*Abattis et os pour le jus*

*1 boule céleri rave*

*150g mûres*

*2 tranches de pain d'épices*

*50g miel*

*Sel vinaigre vin*

*Sel vinaigre balsamique*

*10cl crème de cassis de Dijon*

*1 cuillère de concentré de tomates*

*10cl huile tournesol*

*150g beurre*

*Sel, poivre du moulin*

*Garniture aromatique pour la cuisson des  
cuisses et du jus à la sauge*

*1 bouquet garni, persil, thym, laurier, 1  
branche de sauge*

*3 échalotes ciselées*

*3 gousses d'ail écrasées*

#### PROGRESSION DE LA RECETTE

Les boules de céleri seront cuites ensemble dans une plaque au four. Les boules seront coupées en deux, assaisonnées avec une noix de beurre.

Ensuite emballées dans de l'alu individuellement, puis cuites au four environ 1 H à 170° avec un fond d'eau dans la plaque de cuisson.

#### Préparation et cuisson des cuisses

Concasser les abattis et les os.

Dans une cocotte, saisir les cuisses et les abattis à l'huile.

Bien colorer et ajouter les échalotes ciselées et les gousses d'ail en peau concassées

Ajouter une cuillère de concentré de tomates (afin d'obtenir une meilleure coloration du jus).

Déglacer au vinaigre balsamique et la crème de cassis.

Mouiller à hauteur d'eau, porter à ébullition et écumer.

Mouiller à hauteur d'eau, porter à ébullition et écumer.  
Ajouter le bouquet garni, une branche de sauge.  
Cuire à feu doux à couvert environ 45 minutes.  
Débarrasser les cuisses et réserver.  
Enlever l'os du gras de la cuisse.

### **Cuisson des filets de canard Colvert**

Poêler et saisir côté peau les filets avec une noix de beurre, retourner et colorer côté chair.  
Retourner côté peau, ajouter le miel et caraméliser.  
Ajouter les mûres. Débarrasser les filets (bien colorer cuisson très rosé).  
Déglacer au vinaigre de vin.  
Ajouter le jus des cuisses à la sauge.  
Réduire et rectifier l'assaisonnement.  
Préparer les croûtons de pain d'épices.  
Tailler les tranches en brunoise.  
Cuire avec peu d'huile dans une poêle.  
Colorer avec le miel et réserver sur papier absorbant les ½ boules de céleri.  
Éplucher et tailler en fines tranches pour le dressage.

### **Dressage et finition**

Dresser 2 assiettes par candidat, l'une pour la photo, l'autre pour la dégustation.  
Sur l'assiette, réaliser la rosace avec le céleri.  
Disposer la cuisse (os du gras de cuisse retiré).  
Parsemer de mûres et les croûtons de pain d'épices.  
Arroser avec très peu de sauce.  
Le reste de sauce sera réservé à part.

### **Déco facultative**

Fine brunoise de betterave rouge, assaisonner de miel et vinaigre. Feuille de sauge ciselée finement.