

Poitrine de colvert en croûte d'épices Purée de potimarron, mûres de ronces



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les suprêmes de colvert : 3 colverts, assaisonnement, huile d'olive

Pour la panure d'épices : Mélange d'épices réalisé avec : 2 cuillères de sésame blanc, 1 cuillère de sésame noir, 1 pointe de curry, 1 pointe de cumin, 1 pointe d'anis, 1 pointe de coriandre, 1 œuf pour la dorure

Pour le fond blanc de canard : Le cou, les ailerons, le coffre des canards. 2 litres d'eau

Pour la sauce au vin de noix : ½ litre de vin de noix, le fond blanc de canard, 2 cuillères de fond de veau en poudre, quelques gouttes d'Arôme Patrel

Pour la purée de potimarron : ¼ de potimarron, 50g de beurre, assaisonnement

Pour les « larmes de potimarron » : 1 petit potimarron, sucre, sel, beurre

Pour les mûres et le coulis de mûres :

200g de mûres, 1 trait de vinaigre balsamique, 1 cuillère de sucre

Le colvert : Habiller et vider les colverts. Réserver les ailerons et les cous pour le fumet.

Retirer les cuisses et les réserver pour une autre préparation. Cuire 12mn les coffres de canard au four à 180°. Laisser refroidir avant de lever les filets. Conserver les os du coffre pour le fumet.

Retirer la peau des filets et les retailler délicatement pour leur donner la forme d'une goutte.

Passer à l'aide d'un pinceau, un peu d'œuf battu sur une face des filets (côté peau). Y faire adhérer le mélange d'épices. Poser les filets dans une poêle côté épices dessous.

Ajouter un filet d'huile d'olive et rôtir doucement pour que les épices dorent.

Le fumet : Cuire 1 heure les coffres de canard avec les ailerons et les cous dans 2 litres d'eau en dégraissant et en retirant les impuretés régulièrement. Filtrer.

La sauce : Cuire le fumet de canard avec 2 cuillères de fond de veau, le vin de noix et quelques gouttes d'Arôme Patrel. Laisser réduire pour obtenir au final une sauce foncée, nappante et concentrée.

La purée : Cuire la chair de potimarron dans un peu d'eau, sel sucre et beurre.

Mixer quand le potiron est fondant.

Les larmes de potimarron : Couper le potimarron en 8 quartiers régulier puis chaque quartier en 2 dans la hauteur pour obtenir des « triangles » réguliers de potimarron. Retailler la base pour leur donner la forme d'une larme. Les ranger dans un plat à gratin et les arroser de beurre fondu.

Les assaisonner de sel et sucre et cuire au four à 160° 10mn environ pour qu'ils soient fondants.

Les mûres : Cuire 5mn les mûres dans un plat au four à 160° avec une cuillère de sucre et 2 cuillères de vinaigre balsamique. Réserver 6 mûres pour la décoration et mixer finement les autres.

Réserver dans une pipette.

Dressage : Réaliser un cordon de coulis de mûre avec la pipette tout autour de l'assiette et y déposer une mûre. Poser au centre un peu de purée de potimarron et dessus une larme.

Poser enfin le filet de colvert et verser autour la sauce.