



Tourte de Canard aux Échalotes confites, Jus gras au Genièvre

Ingrédients pour 10 couverts

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • FONDS de VEAU Premium CHEF® | 160 g |
| • Eau | 2 litres |
| • Cuisse de canard | 5 pièces |
| • Carottes | 100 g |
| • Oignons | 100 g |
| • Vin blanc | 1 litre |
| • Échalotes confites | 200 g |
| • Petits rosés de Paris | 300 g |
| • Persil plat | 2 bottes |
| • Disque de feuilletage | 20 pièces |
| • Fleur de sel de Guérande | pm |
| • Poivre du moulin | pm |
| • Baies de genièvre | pm |
| • Thym frais | pm |
| • Laurier | pm |



Progression de la recette

- Marquer une daube avec les cuisses de canard, les carottes, les oignons, le thym et le laurier.
- Mouiller avec le vin blanc et le **Fonds de Veau Premium CHEF®** réalisé suivant le mode d'emploi.
- Cuire environ 3 heures.
- A l'issue de la cuisson, désosser à chaud les cuisses de canard, réserver le jus.
- Eplucher, escaloper et sauter les champignons.
- Laver et concasser le persil.
- Ajouter les champignons, le persil et les échalotes confites à la viande de canard puis monter les tourtes en feuilletage comme un Pithiviers.
- Cuire à 200°.
- Concasser les baies de genièvre, les ajouter au jus de cuisson de la daube de canard, porter à ébullition puis laisser infuser 20mn.
- Passer au chinois, retirer l'excès de gras puis rectifier l'assaisonnement du jus de genièvre.