



## Filet de Canette aux Champignons et Pommes Darphin, Sauce à la Pistache Torréfiée

### Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	40 g	Pistache	100 g
Eau	1 L	Cerfeuil	PM
Filet de canette (160 g)	10 pièces	Ciboulette	PM
Mélange de champignons de saison	500 g	Persil plat	PM
Pomme de terre	5 kg	Huile	PM
Echalote	100 g	Beurre	PM
Gousse d'ail	50 g	Beurre clarifié	PM

### Déroulé de la recette

- Rôtir les filets de canette avec un peu de matière grasse et les gousses d'ail en prenant soin de les garder rosés.
- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson, ajouter la moitié de l'échalote taillée en mirepoix et blondir quelques minutes.
- Déglacer avec le **Fonds Brun Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi, ajouter les 3/4 des pistaches préalablement torréfiées et cuire 20 minutes à frémissement.
- Sauter les champignons à l'huile et au beurre, ajouter le reste des échalotes ciselées et des pistaches torréfiées et un peu d'herbes hachées.
- Râper les pommes de terre à l'aide d'une mandoline, bien les presser pour en extraire le maximum d'eau.
- Marquer en cuisson les pommes Darphin avec le beurre clarifié.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.