

# GALLOPIN

## « Consommé de canard, toast à la truffe »

*Chef : Mathieu ETHEVE*

### SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€

### TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 Cuisses de canard cru

1 l Bouillon de légumes

1 Oignon

1 Carotte

½ Poireau

1 Bouquet garni

1 Truffe de 20 g env.

½ Baguette

1 Petite tranche de foie gras

2 Champignons de Paris



### PRÉPARATION

Éplucher et laver vos légumes.

Concasser en gros morceaux les cuisses de canard puis les faire saisir dans une marmite avec un peu d'huile, laisser bien roussir.

Une fois le canard bien grillé, dégraisser la marmite en retirant la matière grasse restante et rajouter les légumes coupés en morceaux puis faire revenir à nouveau l'ensemble.

Ajouter le bouillon de légumes, rajouter le bouquet garni et laisser cuire à feu doux (frémissement pendant au moins 2h).

Filter le bouillon, et réserver au chaud

Couper de fines tranches de baguettes, les toaster des deux côtés puis tartiner du foie gras sur une face, coller dessus vos lamelles de truffes joliment disposées.

Avec le restant de truffe, tailler une fine julienne en utilisant également les champignons de Paris.

### DRESSAGE

Server votre bouillon dans un petit bol ou une assiette creuse, rajouter les juliennes de truffes et les champignons de paris et server avec le petit toast sur le côté.

### ACCORD MET / VIN

Mercury 1er cru - Château Chamirey – Aurore Devillard 2012

RESTAURANT LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS

T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : [contact@gallopain.fr](mailto:contact@gallopain.fr)

Site internet : [www.gallopain.com](http://www.gallopain.com)

RESTO  
PARTNER  
L'ambition d'une cuisine de qualité