

PITHIVIERS DE CANARD ET FOIE GRAS, SAUCE PÉRIGOURDINE

Par le chef Mathieu ETHEVE

du restaurant GALLOPIN

75002 Paris

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

TEMPS

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 26 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Pour le pithiviers

2 cuisses de canard cru

4 échalotes

1/4 d'une botte de persil

20 cl de vin blanc

15 g de sel fin

3 g de poivre moulu

10 g de chapelure

1 œuf

240 g de lobe de foie gras

1 petit magret de canard (env. 250 g)

500 g de pâte feuilletée

400 g d'épinards

50 g de beurre



Pour la sauce

20 cl de Porto rouge

2 échalotes

5 g de brisure de truffes

30 cl de fond de veau

1 branche de thym

PRÉPARATION

La veille

Enlever les os des cuisses de canard puis découper en gros cubes. Émincer les échalotes et hacher le persil.

Mettre à mariner les cubes de canard avec l'échalote, le persil, le vin blanc, le sel et le poivre.

Le lendemain

Mixer à l'aide d'un hachoir à viande le canard mariné et ajouter la chapelure et l'œuf. Tailler des escalopes d'environ 60 g dans le lobe de foie gras. Faire tomber les épinards au beurre puis bien les égoutter.

Enlever le gras du magret de canard et tailler bien en biais 4 escalopes.

Tailler 4 cercles de pâte feuilletée en diamètre de 10 cm, qui serviront de base, les piquer à l'aide d'une fourchette. Puis 4 autres de diamètre 12 cm qui serviront à couvrir.

Effectuer le montage dans un cercle de diamètre 8 cm en commençant par la chair, environ 1 cuillère à soupe, bien étaler. Puis une fine couche d'épinard, de magret, de foie gras et finir par la chair. Disposer le tout sur votre feuilletage, piquer à la fourchette et mettre de la dorure sur la pâte.

Enlever le cercle puis recouvrir avec l'autre pâte en plaquant bien la chair. Mettre de la dorure sur tout le pithiviers et le rayer à l'aide d'un couteau puis mettre à cuire 8 minutes à 220°C puis 18 minutes à 170°C.

Sauce

Faire réduire le Porto avec l'échalote, émincer le thym. Ajouter le fond de veau et les brisures de truffe. Rectifier l'assaisonnement.

ACCORD MET / VIN

Corbière château du Grand Comont-Frigal 2014.



RESTAURANT LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS

T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallopin.com

Site internet : www.gallopin.com

