



Valérie Couture, traiteur
819-570-1325
valerie.couture@sympatico.ca



Atelier culinaire
1 décembre 2007
Canard du Lac-Brome

Accords mets et vins

Amuse-bouches:

- 1:** Tartelette sablée au canard fumé et séché, confiture de cerises de terre à la vanille bourbon.
- 2:** Crème brûlée au foie de canard, pommes caramélisées au cidre de glace, déclinée en deux façons.

Château coulac ste-croix-du-mont 2005 13,15\$ 10269564

Vin de muscat samos, vin doux naturel 12,55\$ 00044578

Domaine Pinnacle cidre de glace 2006 24,95\$ 00734269

Gewurtraminer Cuvée Seigneur Ribeaupierre Trimbach alsace 1998 21,05\$ 10276650

Reisling Grafenreben de Zellenberg Boot-Geyl alsace 2003 24,85\$ 10664679

Tokay Pinot Gris Réserve Pierre Sparr alsace 2005 21,10\$ 00966564

Entrées:

- 1:** Salade tiède de filet de canard, mille-feuilles au chocolat noir, vinaigrette au chèvre, sésame et truffe

Domaine des Clos Godeaux, Les Côteaux Chinon 2004 18,50\$ 00917427

Domaine Laurent Malibeu Bourgueil 2006 13,70\$ 00557504

Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes Albert Bichot 2006 15,85\$ 10667474

Bourgogne Pinot noir Antoin Rodet 2006 17,95\$ 00358606

Entrées

- 2:** Feuilleté de gésier confit et foie de canard grillés, réduction de vinaigre balsamique 12 ans et champignons sauvages.

Chateau des Matards Cuvée Spéciale 1ères-côtes de blaye 2005 15,35\$ 00640276

Chateau des Laurets puissequin St-Émilion 2003 18,65\$ 00371401

Merlot vina Tarapaca reserve maipo 2006 12,90\$ 00412809

Plat principal:

Poitrine de canard poêlé, légumes parfumés, jus d'épices aux baies rouges, sauce cognac.

Borsao Crianza campo-de-borga 2005 14,95\$ 10463631

Shiraz Errazuriz Estate valle de rappel 2006 14,95\$ 00604066

Shiraz Robertson winery 2006 13,80\$ 00586149

Côte du Rhone Belleruche 2005 16,95\$ 00476846

Côte du Rhone Benjamin Brunel 2005 19,80\$ 00123778



Recettes de Canard du Lac-Brome

Pâte sablée.

200 g de farine tout usage
2 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de sel
125 g de beurre froid en cube
1 jaune d'œuf
¼ de tasse d'eau très froide

Méthode :

Dans le bol du malaxeur mettre la farine, le sel et le sucre. Bien mélanger avec le bras du malaxeur. Incorporer graduellement le beurre pour en faire une chapelure. Mélanger à la fourchette le jaune d'œuf et l'eau très froide, ajouter au mélange farine et beurre, battre très rapidement pour obtenir une pâte (au toucher elle sera très collante). Sortir la pâte du bol, étendre de la farine sur une surface de travail, former une boule avec la pâte, emballer dans du papier film et réfrigérer une heure avant utilisation.

Commentaires :

Crème brûlée au foie de canard, pommes caramélisées au cidre de glace, déclinée en deux façons. (4 pers.)

1 c. à soupe de beurre
1 grosse pomme Cortland pelée et tranchée
1 c. à thé de sucre
3 c. à soupe de cidre de glace
170g de foie de canard frais
2 jaunes d'œufs
1/4 de tasse crème 35%
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de 5 poivres fraîchement moulu

Méthode :

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, y ajouter les pommes et le sucre, cuire jusqu'à couleur caramel, ajouter le cidre, réduire à sec, refroidir et réserver environ six morceaux comme garniture.

Bien parer les foies de canard, réduire en purée au robot, ajouter sel et poivre.

Ajouter les jaunes d'œufs, la crème 35%, les pommes refroidies.

Répartir le mélange dans deux ramequins.

Dans une lèchefrite mettre les ramequins et ajouter de l'eau chaude pour couvrir au ¾ des ramequins.

Cuire à 325 degrés 25 à 30 minutes. La crème brûlée se congèle très bien.

Commentaire :

Confiture de cerises de terre (12 canapés)

100 g cerises de terre (fraîches ou congelées)

1 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de sirop d'érable

½ bâton de vanille fendu et gratté

Méthode :

Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients, faire mijoter à feu doux environ 20 minutes en ajoutant quelques gouttes d'eau si nécessaire, réduire le tout à sec.

Commentaires :

Poitrine de canard fumée et séchée (12 canapés)

1 c. à soupe d'huile de truffe

2 c. à soupe d'huile de pépin de raisin

Méthode

Faire mariner 6 à 8 tranches dans un mélange d'huile de truffe et pépin de raisin.

Commentaire

Mille-feuilles au chocolat noir (6 pers.)

70 g de chocolat noir min 70 %

30 g de beurre non salé

2 feuilles de pâte philo

Méthode :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, bien mélanger. Badigeonner du mélange chocolat et beurre une feuille de philo, ensuite superposer une autre feuille et re-badigeonner encore du mélange. Couper la feuille en deux et déposer une moitié sur l'autre pour avoir quatre feuilles d'épaisseur. Couper en six carrés et déposer dans un moule à muffins. Cuire à 350 degrés de 8 à 12 minutes.

Commentaire :

Compote d'oignon rouge (4 pers)

½ gros oignon rouge haché fin
1 c. à soupe de gingembre frais haché finement
1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
¼ de c. à thé de sel
2 c. à soupe de sirop d'érable
½ tasse de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe de vinaigre de framboise
eau

Méthode :

Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile d'olive 3-5 minutes sans brunir. Ajouter le sirop, les vinaigres et ¼ de tasse d'eau. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux environ deux heures en ajoutant de l'eau si nécessaire. L'oignon doit être fondant et réduit à sec.

Commentaire :

Vinaigrette au fromage de chèvre, sésame et truffe

150 g de fromage de chèvre frais
1 c. à soupe de moutarde de dijon
1 c. à soupe de vinaigre de xéres
3 c. à soupe de tamari
½ c. à thé de 5 poivres fraîchement moulu
½ tasse d'huile d'olive extra vierge
½ tasse d'huile de pépin de raisin
1 c. à soupe d'huile de truffe
1 grosse échalote française hachée finement
1 c. à soupe de graines de sésame noir grillé
1 c. à soupe de basilic frais haché

Méthode :

Au robot culinaire mettre les 5 premiers ingrédients, bien mélanger, ajouter lentement les huiles pour émulsionner le tout. Retirer du robot et mettre dans un bol et finir avec échalote, basilic et graines de sésame noir. Bien mélanger.

Commentaire :

Petits Filets de canard (4 pers.)

12 filets de canard

sel et poivre

1 c. à soupe l'huile d'olive extra vierge

1 échalote française hachée

2 c. à soupe de porto

1 tasse de fond de canard bien corsé

Méthode

Enlever le nerf des petits filets, faire revenir dans l'huile d'olive 1 minute de chaque côté. Retirer de la poêle. Faire revenir l'échalote, déglacer au porto, réduire à sec, ajouter le fond de canard, réduire de moitié. À la fin de cuisson déposer les filets dans la poêle (juste pour réchauffer)

Commentaire :

Feuilleté de gésier confit et foie de canard grillés (4 pers)

125g de pâte feuilleté,

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe de graines de sésame noir grillé

4 à 6 foies de canard

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

8 gésiers de canard confit tranchés

80 g de cèpes congelés hachés grossièrement

1 c. à soupe de vinaigre balsamique 12 ans

1/8 c à thé de 5 poivres fraîchement moulu

¾ de tasse de fond de canard corsé

Méthode :

Abaissier la pâte feuilletée, couper en quatre, badigeonner de jaune d'œuf battu, saupoudrer de graines de sésame noire. Cuire 20 minutes à 350 degrés.

Dans un chaudron épais faire fondre le gras de canard, y confire les gésiers entiers à feu très doux 60 minutes. Mettre de côté et refroidir dans le gras.

Enlever le nerf des foies de canard, faire revenir dans de l'huile d'olive 1 minute de chaque côté. Retirer de la poêle. Ajouter les cèpes et faire brunir, mettre les gésiers tranchés et bien revenir. Déglacer au vinaigre balsamique, réduire à sec. Ajouter le fond, le poivre et laisser réduire de moitié et à la fin de cuisson déposer les foies dans la poêle (juste pour les réchauffer).

Commentaire :

Gratin de pomme de terre (4 pers)

2 pommes de terre Idhao épluchées approximativement (350 g)

½ tête d'ail blanchi 10 min (non épluché)

¼ de c. à thé de muscade moulu

½ c. à thé de 5 poivres fraîchement moulu

1 c. à thé de sel

1 tasse de lait 2%

1 tasse de crème 35%

Méthode :

Apporter à l'ébullition lait et crème, muscade, sel, poivre et l'ail blanchi pelé et réduite en purée. Laisser mijoter 10 min. Trancher les pommes de terres à la mandoline ou à la main.

Disposer les pommes de terre dans un plat allant au four 20 cm x 20 cm.

Verser le mélange lait et crème sur les pommes de terre couvrir de papier d'aluminium et cuire à 350 degrés de 1-1h30.

Commentaire

Tomates confites (4 pers.)

2 tomates italiennes coupées en deux

4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge sel et poivre

2 c. à soupe de coriandre frais haché

Méthode :

Déposer les tomates sur une plaque avec du papier parchemin. Saler, poivrer, ajouter 1 c. à soupe d'huile par tomate, finir avec la coriandre hachée Cuire à 350 degrés 1h30 environ

Commentaire :

Courge (4 pers.)

½ courge au beurre (butternut) coupée en 4 tranches de 2 cm

1/8 de c. à thé d'épices à foie gras

½ c. à thé de cari de Madras

sel et poivre

2 c. à thé de sirop d'érable

2 c. à thé d'huile d'olive extra vierge

Méthode :

Déposer les tranches de courge sur une plaque avec du papier parchemin, ajouter tous les ingrédients sur les tranches, cuire au four à 350 degrés de 30-45 min.

Commentaire :

Asperges : (4 pers.)

12 asperges blanchies à l'eau salée 2 min. et refroidies à l'eau froide

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

½ c. à soupe de tamari

½ c. à soupe de vinaigre balsamique 12 ans

Méthode :

Faire revenir les asperges dans l'huile d'olive 1 min. Déglacer au vinaigre balsamique et tamari, caraméliser légèrement, retirer aussitôt de la poêle

Commentaire :

Jus d'épices. (4 pers)

¾ de tasse de vin rouge

¼ de tasse de porto

8 clous de girofle

½ bâton de vanille fendu et gratté

1/8 de c. à thé de 5 poivres fraîchement moulu

2 c. à soupe de vinaigre de framboise

1 c. à soupe de miel

1 c. à thé de fécule de maïs (délayée dans 1 c. à soupe d'eau)

100 g d'airelles ou canneberges fraîches

Méthode :

Dans une petite casserole ajouter tous les ingrédients sauf les airelles ou canneberges et la fécule de maïs. Mijoter environ 10 minutes à feu doux sans réduire. Passer la sauce au tamis, ensuite lier à la fécule de maïs jusqu'à consistance légèrement sirupeuse. Ajouter les airelles ou canneberges et faire bouillir un peu.

Commentaire :

Poitrine de canard (4 pers)

4 poitrines de canard de 180 à 220g

sel et poivre

Sauce :

1 échalote française hachée

2 c. à soupe de cognac

1 tasse de fond de canard bien corsé

Méthode :

Bien dénervé les poitrines. Faire des incisions au couteau sur côté peau en carrelée. Chauffer une poêle, mettre la poitrine à cuire à feu moyen/fort sur la peau 5 minutes. Retourner la poitrine et cuire 2 minutes additionnelles, finir la cuisson au four à 350 degrés côté peau 4 minutes. Retirer et laisser reposer la viande 10 minutes. Pendant ce temps faire revenir l'échalote, déglacer au cognac, réduire à sec, ajouter le fond de canard, réduire de moitié.

Commentaire :
