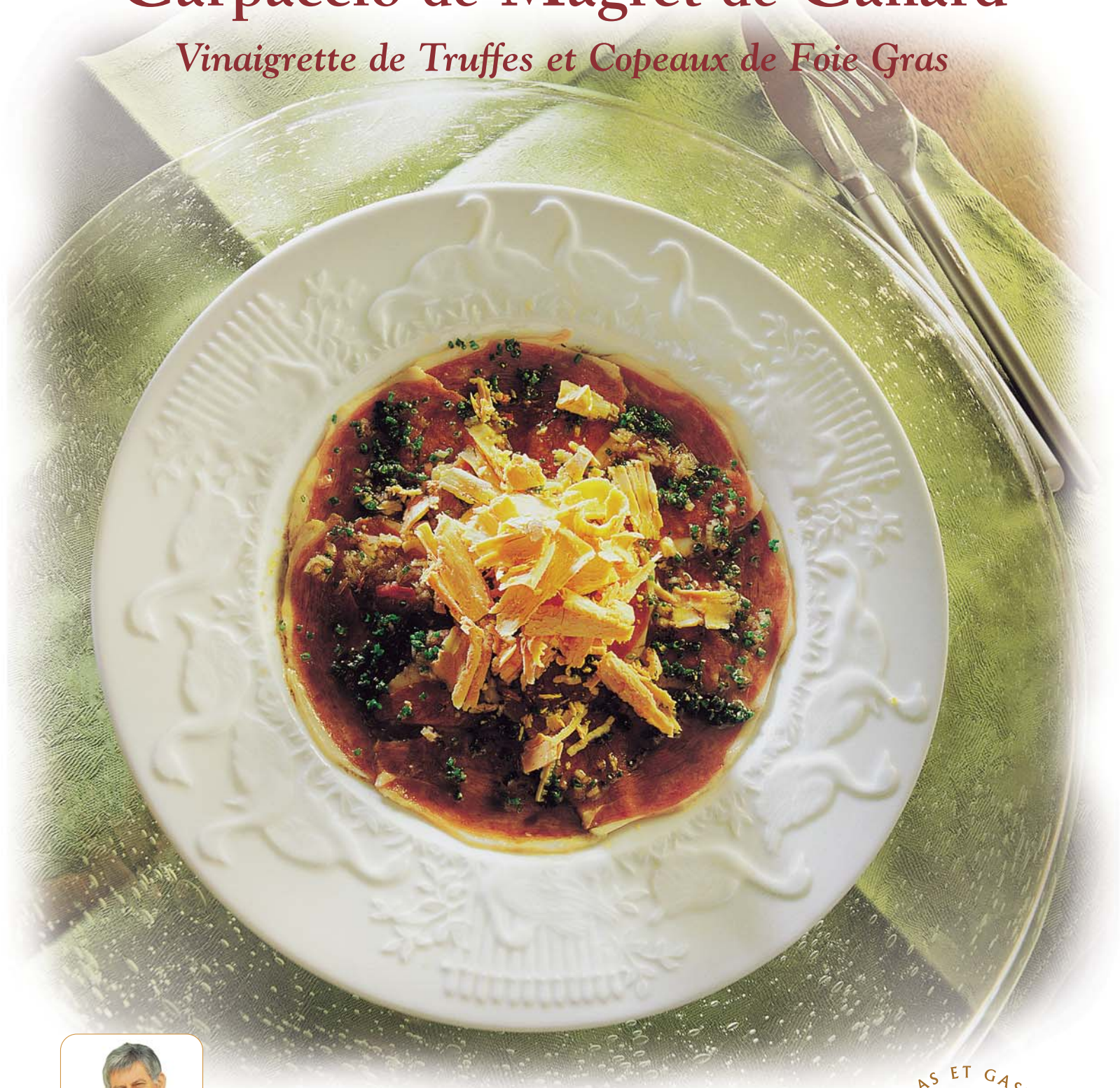




Carpaccio de Magret de Canard

Vinaigrette de Truffes et Copeaux de Foie Gras



Daniel Chambon
★ Michelin

ROUGIÉ
S A R L A T





Carpaccio de Magret de Canard

Vinaigrette de Truffles et Copeaux de Foie Gras

par Daniel Chambon,
Le Pond de l'Ouyse - Lacave (46)

Carpaccio de Magret de Canard

Vinaigrette de Truffles et Copeaux de Foie Gras de canard

Marché pour 4 personnes

Magret de canard Rougié - 2 pièces
Echalote - 1 pièce
Foie Gras de canard entier Rougié - 200 g
Huile d'olive
Jus de truffe Rougié
Sel de Guérande
Ciboulette

Progression de la recette

Mettre quelques tranches de Foie Gras au congélateur. Dégraisser de moitié les 2 magrets, les rouler tête-bêche dans un papier film plastique. Puis mettre les magrets roulés au congélateur quelques heures. Découper en fines tranches le rouleau de magret congelé à l'aide d'une machine à jambon.

Dressage : Déposer les tranches au fond d'une assiette. Assaisonner avec l'huile d'olive, quelques gouttes de jus de truffes, le sel de Guérande, le poivre et l'échalote ciselée. Râper le Foie Gras en gros copeaux sur les tranches de magrets. Parsemer de ciboulette ciselée.

Duck Breast Carpaccio

with Truffle Juice and Duck Foie Gras Cut

For 4 persons

Rougié duck breast - 2 pieces
Shallot - 1 piece
Rougié whole duck foie gras - 200 g / 7 oz
Olive oil
Truffle juice Rougié
Salt
Chives

Preparation of the recipe

Put down some foie gras slices into the freezer. Trim the excess fat from the duck breast and roll it head to tail in a cellophane paper. Then, put them into the freezer a few hours. Remove the plastic wrapping and cut finely the frozen roll of breast with an ham machine.

Presentation : Put down the slices in a plate. Season with olive oil, some drops of truffles juice, the salt, the pepper and the shallot chiselled. Grate the foie gras into big peaces on the breasts. Sprinkle on chiselled chives.

Carpaccio mit Geräucherter Entenbrust

Trüffelsauce und Entenleberspan

Für 4 personen

Entenbrust Rougié - 2 Stücke
Schalotten - 1 Stück
Ganze Entenleber Rougié - 200 g
Olivenöl
Trüffelsaft Rougié
Salz aus Guérande (Meersalz)
Schnittlauch

Zubereitung

Einige Entenleberscheiben in Tiefkühlung legen stellen. Die 2 Entenbrüste häuten, mit einer Folie rollen und einige Stunden in die Tiefkühlung legen stellen. In dünne Scheiben schneiden. Die

Scheiben auf eine Platte legen, mit Olivenöl, Trüffelsaft, Salz, Pfeffer und Schalotten würzen. Entenleber auf die Entenbrustscheiben grob hobeln. Mit Schnittlauch dekorieren.

Carpaccio de Magret de Pato

Vinagreta de Trufas, Virutas de Foie Gras de Pato

Compras para 4 personas

Magret de pato Rougié - 2 piezas
Chalote - 1 pieza
Foie gras de pato entero Rougié - 200 g
Aceite de oliva
Jugo de trufas Rougié
Sal de Guérande
Cebolleta

Progresión de la receta

Poner algunas lonchas de foie gras en el congelador. Desgrasar a medias ambos magrets, rodarlos en sentido inverso en un celofán. Poner en seguida los magrets desgrasados en el congelador unas horas. Cortar finamente en lonchas el rollo de magret congelado por medio de una máquina especial para el jamón.

Presentación : Disponer las lonchas en el fondo del plato. Saborear con aceite de oliva, algunas gotas de jugo de trufas, la sal, pimienta así como el chalote cincelado. Rallar el Foie Gras en gruesos trozos sobre las lonchas de magrets. Sembrar de cebolleta previamente cincelada.



Avenue du Périgord - 24200 Sarlat - France
tel: (33) 5 53 31 72 00
fax: (33) 5 53 59 40 86
<http://www.rougie.com>

Studio Appi - BRIVE / DGR Imprimeur - LIMOGES - Photos non contractuelles

