



Brochette de Magret de Canard et Pépites de Foie Gras de Canard




ACADEMIE
des Lauréats de
Cuisine d'Or
Rougié
Membre
Fondateur

par Franck Putelat,
Le Parc
Carcassonne (11)
Bocuse d'Argent 2003

ROUGIÉ
S A R L A T

Brochette de Magret de Canard et Pépites de Foie Gras de Canard

selon
Franck Putelas

Marché pour 4 personnes :

Pépites de foie gras de canard Rougié - 400g, Magret de canard - 2 pièces, Oignons cébettes - 1 botte, Beurre - 80g, Navets longs - 2 pièces, Feuilletage - 2 disques de 8 cm de diamètre, Jus de volaille - 25cl, Romarin - 4 branches, Pousses d'épinards - 100g, Vinaigre balsamique - 1 cuillère à soupe, Huile d'olive - 3 cuillères à soupe, Sel, poivre - QS

Progression de la recette :

Émincer les oignons cébettes et les faire réduire en compote avec 40g de beurre pendant 20 à 30 minutes. Faire braiser les navets coupés en rondelles dans 40 g de beurre.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Sur chaque disque de feuilletage, disposer la compote d'oignons, ajouter les rondelles de navets. Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps, couper les magrets de canard, en comptant 16 dés.

Poêler les pépites de foie gras pendant 1 minute, en remuant régulièrement afin de dorer chaque face. Dans une autre poêle,

faire revenir les dés de magret de canard pendant 2 minutes de chaque côté.

Déglacer les deux poêles avec le jus de volaille.

Réservez la sauce.

Piquer sur chaque branche de romarin quatre dés de magret et quelques pépites de foie gras.

Assaisonner les pousses d'épinards avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Saler, poivrer.

Au centre de chaque assiette, dresser la salade de jeunes pousses d'épinards. Disposer une brochette dessus, puis une tartelette de navets à côté. Napper de sauce. Servir aussitôt.



Entenbrustspießchen mit Entenleberwürfeln

nach
Franck Putelas

Für 4 Personen :

Entenleberwürfel Rougié - 400g, Entenbrüste Rougié - 2 Stück, Frühlingzwiebeln - 1 Bund, Butter - 80g, Lange Rüben - 2 Stück, Blätterteig - 2 Scheiben ca. 8 cm Durchmesser, Geflügelbrühe - 25cl, Rosmarinzwige - 4, Spinattriebe - 100g, Balsamico Essig - 1 Esslöffel, Olivenöl - 3 Esslöffel, Salz, Pfeffer

Zubereitung :

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit 40g Butter während 20 bis 30 Minuten zu Püree reduzieren lassen. Die in Scheiben geschnittenen Rüben mit 40g Butter dünsten lassen.

Den Ofen bei 180°C (Stufe.6) vorwärmen. Auf jede Blätterteigscheibe das Zwiebelpüree legen, die Rübenscheiben dazugeben. Im Ofen 15 bis 20 Minuten lang backen lassen.

In dieser Zeit die Entenbrüste in 16 Würfel schneiden.

Die Entenleberwürfel eine Minute lang braten, regelmäßig bewegen, um jede Seite zu

bräunen.

In einer anderen Pfanne, die Entenbrustwürfel 2 Minuten lang auf jeder Seite braten. Die zwei Pfannen mit Geflügelbrühe ablöschen. Die Sauce reservieren.

Auf jeden Rosmarinzwig 4 Entenbrustwürfel und einige Leberwürfel spießen. Die Spinattriebe mit dem Balsamico Essig und dem Olivenöl würzen. Salzen, pfeffern.

Die angemachten jungen Spinattriebe in der Mitte eines jeden Tellers dekorieren. Ein Spießchen darauf geben und dann ein Rübentortchen daneben legen. Mit der Sauce überziehen. Sofort servieren.

Skewer of Duck Breast and Dices of Duck Foie Gras

by
Franck Putelas

Serves 4:

400g Rougié dices of duck foie gras, 2 duck breasts, 1 bunch Cébettes onions, 80g butter, 2 long turnips, 2 8cm diameter circles puff pastry, 25cl poultry stock, 4 branches rosemary, 100g baby spinach, 1 tbsp balsamic vinegar, 3 tbsp olive oil, salt and pepper to taste

Preparation:

Slice the onions thinly and reduce by simmering in 40g of butter for 20 to 30 minutes.

Braise the sliced turnips in 40g of butter. Preheat oven to 180°C (th. 6). On each circle of puff pastry, spread the onion compote, add the turnip slices. Bake for 15 to 20 minutes.

Meanwhile, cut the duck breasts into 16 pieces.

Sear the dice of foie gras for 1 minute, constantly stirring for even coloring. In another pan, sear the duck breast pieces for 2 minutes on each side.

Deglaze with poultry stock. Keep

the sauce warm.

Skewer each rosemary branch with 4 cubes of duck breast and a few dices of foie gras. Season the baby spinach with balsamic vinegar and olive oil. Season with salt and pepper to taste.

On each plate, arrange the baby spinach salad in the center. Put a skewer and the turnips on top and drizzle with sauce. Serve immediately.



Brocheta de Magret de Pato y Pepitas de Foie Gras de Pato

de
Franck Putelas

Ingredientes para 4 personas:

Pepitas de foie gras de pato Rougié: 400g, Magrets de pato: 2 piezas, Cebollitas: 1 manojo, Mantequilla: 80g, Nabos (largos): 2 piezas, Masa de hojaldre: 2 discos de 8cm de diámetro, Caldo de ave: 25cl, Romero: 4 ramas, Brotes de espinacas: 100g, Vinagre balsámico: 1 cucharada, Aceite de oliva: 3 cucharadas, Sal, Pimienta (al gusto)

Elaboración:

Cortar las cebollitas en juliana fina y preparar una compota con 40g de mantequilla durante 20-30 min.

Poner los nabos cortados a rodajas a cocer a fuego lento con 40g de mantequilla.

Precalentar el horno a 180 °C. Sobre cada disco de hojaldre disponer la compota de cebolla y las rodajas de nabo. Cocer al horno durante 15-20 min.

Mientras tanto, cortar los magrets de pato en 16 dados.

Saltear las pepitas de foie gras durante 1 min, removiendo de vez en cuando para que se doren uniformemente. En otra sartén, cocinar los dados de magret

2 min por cada lado.

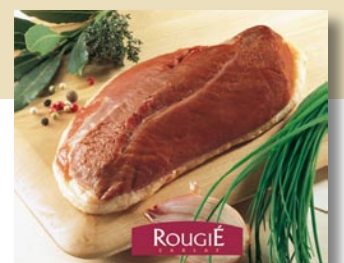
Desglasar las dos sartenes con el caldo de ave.

Guardar la salsa.

Pinchar en cada rama de romero 4 dados de magret y varias pepitas de foie gras.

Salsear los brotes de espinacas con el vinagre balsámico y el aceite de oliva. Poner a punto de sal y de pimienta.

En el centro de cada plato, montar la ensalada de brotes de espinacas. Colocar encima una brocheta y al lado una tartaleta de nabos. Napar con la salsa y servir inmediatamente.



ROUGIÉ
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com