



**PASTILLA AU CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS , FINE  
JULIENNE DE LEGUMES CUITE A L'ETUVEE, JUS CORSE  
par Meryem Cherkaoui «La Maison du Gourmet» Casablanca.  
Maroc.**

---

### ***Ingrédients***

8 feuilles de brick  
2 cuisses de canard confit  
4 morceaux de 40 g de terrine de foie gras  
3 poireaux  
1 verre de vin blanc  
1 verre de fond blanc de volaille  
500 g d'oignons  
1 branche de thym  
500 g de beurre  
sel/poivre

Jus de canard  
3kg de carcasse de canard  
500 g d'oignons  
4 têtes d'ail  
zestes d'orange et de citron  
1.5 l de vin rouge  
1l de fond de veau  
4 bâtons de cannelle  
1 branche de thym

### ***Réalisation***

Jus de canard progression

Faire colorer les carcasses de canard grossièrement concassées, ajouter les oignons émincés, l'ail coupé en deux, le thym, la cannelle, ainsi que les zeste d'orange et de citron. Faire revenir le tout tranquillement, puis déglacer avec le vin rouge, laisser réduire puis mouiller avec le fond de veau et réduire de nouveau. En fin de cuisson passer le tout au chinois étamine puis réduire à nouveau le jus puis le monter au beurre.

Montage de la pastilla

Huiler les feuilles de brick, étaler la feuille, mettre un morceaux de foie gras puis la julienne de légumes que l'on a cuit préalablement à l'étuvée avec un peu de vin blanc en fin de cuisson, puis le confit de canard que l'on a émietté et enfin les oignons que l'on a compoté, le tout en étage. Refermer la feuille de pastilla en lui donnant une forme ronde puis doubler la feuille de brick.

Cuire la pastilla à 200°C pendant 10 minutes, réchauffer le jus et dresser