



CANETON ROTI AU FOIE GRAS, JUS AU PORTO PARFUME A LA TRUFFE

par Dominique Corby Restaurant «Le 6ème Sens» Tokyo. Japon.

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

1 caneton de 400 à 500 g
1 foie gras d'oie de 400 à 500 g
Feuilles de vigne en conserve

Pour la sauce
200 ml de Madère
50 ml de Porto Ruby
50 ml de Cognac
540 ml de fond de veau
180 ml de fond riche
Quelques gouttes de jus de truffe
50 g de truffes hachées
Beurre

Garniture
Fricassée de champignons

Réalisation

Remettre le foie gras et le caneton à température ambiante.
Saler et poivrer le foie gras puis l'enrouler à l'aide des feuilles de vigne.

Saler et poivrer le caneton sur toutes ses faces et le farcir du foie gras enveloppé de feuilles de vigne. Enfourner à 200°C pendant 20 à 30 minutes. Sortir du four, couvrir de papier aluminium et laisser reposer à l'entrée du four pendant 15 à 20 minutes.

Sauce

Réduire dans une petite casserole le Madère, le Porto et le Cognac. Mouiller avec le fond de veau et le fond riche et réduire de moitié.

Ajouter le jus de truffes et les truffes hachées.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre puis monter au beurre.

Finition&Dressage

Découper le caneton à table : détacher d'abord les cuisses, puis les filets. Ouvrir ensuite le coffre à l'aide de ciseaux, récupérer le foie gras et le couper en escalopes.

Intercaler les tranches de filets avec celles du foie gras sur chaque assiette. Napper de sauce et garnir de la fricassée de champignons.

Le mot du Chef : ce somptueux duo doit sa saveur exquise à une cuisson intra-four puis extra-four où, dans cette dernière, le caneton devenu lui même un second four, poursuit doucement sa propre cuisson et celle du foie gras. Les deux produits acquièrent en coeur une texture moelleuse et une succulence débordante.

J'avais imaginé cette recette il y a quelques années, pour l'émission de télévision « Iron chef » à laquelle j'ai participé (cette émission est née au Japon puis s'est exportée au USA. Par la suite, beaucoup de clients me l'ont réclamé et je l'ai mis à la carte. C'est un plat que j'ai toujours et qui se commande sur réservation.