

CAPUCCINO DE CANARD FONDANT DU COMBALOU



Recette élaborée par Jean-Charles Karmann
pour la Confédération du Roquefort



4



Economique



Préparation : 20min
Cuisson : 1h

PROGRESSION DE LA RECETTE

■ Préparez votre canard, pour ce faire, faites tiédir les cuisses confites. Retirer la peau puis émiettez toute la viande afin de retirer les os.

■ Parallèlement lavez et épluchez la carotte ainsi que l'oignon puis hachez finement. Dans une casserole, faites chauffer un peu de graisse que vous aurez récupéré sur le confit. Faites revenir les légumes hachés, lorsqu'ils commencent à devenir translucides ajoutez le confit de canard désossé. Laissez cuire 3 à 4 minutes environ puis mouillez avec le jus de volaille. Laissez mijoter 5 à 6 minutes.

■ Pendant ce temps, préparez votre chantilly de Roquefort : dans un saladier bien froid versez la crème liquide puis à l'aide d'un fouet, battez énergiquement jusqu'à l'obtention de la consistance d'une crème montée. Dans un petit bol à part écrasez la moitié du Roquefort puis mêlez à votre crème montée. Rectifiez l'assaisonnement, sel fin poivre du moulin.

■ Au moment du service, dans des petites tasses, remplissez de moitié avec l'émietté de canard encore tiède, dans lequel vous aurez ajouté le reste du Roquefort. Masquez généreusement de crème montée. Décorez avec une pluche d'herbe fraîche. Servez rapidement avant que la crème ne retombe.

INGRÉDIENTS POUR 4 FANS DE ROQUEFORT

- 150 g de roquefort
- 2 cuisses de canard confit
- 40 g de carottes
- ½ oignon
- 5 cl de jus de volaille
- 15 cl de crème liquide
- Sel fin, poivre du moulin



**Les conseils de
Jean-Charles si vous
l'aviez invité dans
votre cuisine**

En petites portions, cette recette accompagnera parfaitement un apéritif entre amis, en portion plus conséquente, accompagnée d'une jolie salade assaisonnée cela fera une entrée de fête.

Vous pouvez confectionner des petites chips de magret fumé en laissant sécher dans un four à 70° des petites tranches fines de magret fumé qui, déposées sur le dessus apporteront du croustillant à cette recette.



Un vin fruité et servi chambré