

Le blog de Bernard DAUPHIN

Histoire d'Or

FABULEUX NOËL

Bijoux en or à partir de 49€

DÉCOUVRIR

16
Novembre
2015

ROTI DE CANARD WELLINGTON



INGREDIENTS (6 PERSONNES)

- 2 beaux magrets de canard
- 2 échalotes finement hachées
- 400 g de cèpes frais (ou surgelés)
- 2 gousses d'ail
- 600 g environ de pâte feuilletée (maison ou prête à l'emploi)
- 100 g de foie gras cru (à défaut, mi-cuit)
- Crêpes non sucrées (facultatif)
- Persil plat
- Pour la dorure :** 1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau froide
- Pour la sauce d'accompagnement :**
- 2 échalotes
- 125 g de beurre doux
- Pieds des cèpes
- 100 g de Porto (ou de Madère)
- 1/4 de litre de jus de canard (à défaut on peut utiliser du fond de veau)
- Sel et poivre - Huile neutre -

MISE EN OEUVRE

- Retirer la peau d'un magret de canard -
- Poser le filet nu sur le second magret - Utiliser la peau comme barde pour constituer le rôti -

Ficeler -

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies. Ces derniers assurent le bon fonctionnement de nos services ainsi que l'affichage de publicités pertinentes. [En savoir plus et agir](#) sur les cookies. J'accepte

LE BLOG DE BERNARD DAUPHIN



"Le Blog d'un ex-professionnel, chef de cuisine et chocolatier confiseur, qui souhaite permettre aux personnes venues à sa table d'hôtes d'y retrouver les recettes qui y sont servies, "

En ce moment-même,
des internautes
recherchent une
entreprise comme
la vôtre.

Google AdWords

RECHERCHE

Recherche

Recherche !

SUIVEZ-MOI

Flux RSS

S'ABONNER

Abonnez-vous pour être averti des nouveaux articles publiés.

exemple@adresse.com

S'abonner

PAGES

Accueil
EXTRAITS CHOISIS DU LIVRE D'OR
JANVIER
JE VENDS TREMPÉEUSE A CHOCOLAT
PROFESSIONNELLE
Contact

CATÉGORIES

PÂTISSERIE (174)
CUISINE (123)
DESSERTS DE CUISINE (64)
CHOCOLATS DE NOEL (54)
CONFISERIE (45)
PREPARATIONS DE BASE (37)
CUISINE - ENTREES (14)
CHOCOLAT (9)
gazette de notre maison d'hôtes (7)
CUISINE - PLATS POISSON (4)

Assaisonner le rôti de canard, le colorer dans une poêle ou une sauteuse, sur toutes ses faces, en commençant par le côté "peau" du rôti, ce qui évite de graisser la sauteuse -

Le retirer et le faire refroidir -

ASTUCE : Il est important de bien saisir le rôti afin de créer une croûte qui retiendra le jus de la viande - A défaut, le jus se répandra sur le feuilletage qu'il détrempera -

On peut éviter ce risque en entourant le rôti de crêpes non sucrées avant de l'envelopper avec la pâte feuilletée - Ainsi, les crêpes retiendront le jus éventuel et le feuilletage restera croustillant -

Couper les têtes de cèpes en lamelles et les cuire avec un peu d'huile, ajouter l'ail haché et le persil finement ciselé - Vérifier l'assaisonnement - Laisser refroidir et Réserver -



La peau d'un des magrets est utilisée comme barde pour constituer le rôti !

Etendre la pâte feuilletée en 2 rectangles suffisamment grands pour recouvrir le rôti -

Poser une première abaisse de pâte sur la plaque de cuisson -

Mettre le rôti (froid) sur cette première abaisse - Retirer délicatement les ficelles du rôti (sans le déstructurer)

Disposer les lamelles de têtes de cèpes et le foie gras coupés en tranches, sur tout le rôti -

Assaisonner le foie gras -

Humidifier avec un peu d'eau, la pâte feuilletée autour du rôti (pour faciliter l'adhérence)

Recouvrir le rôti de la seconde abaisse de feuilletage -

Videler - C'est-à-dire former avec les doigts une sorte de rebord, en repliant la pâte sur elle-même sur les bords -

Décorer éventuellement avec les parures de feuilletage - (j'ai fait simplement un cadrillage)

Dorer avec le jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau -

Réserver au frigo -

Au moment, cuire le rôti dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 20 à 30 minutes (fonction du degré de cuisson souhaité) -

La température du rôti (très froide) peut conduire à cuire un peu plus long-

temps - En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies. Ces derniers assurent le bon fonctionnement de nos services ainsi que l'affichage de publicités pertinentes. [En savoir plus et agir](#) sur les cookies. J'accepte

2015

2014

2013

2012

2011

2010

2009

ARTICLES RÉCENTS



LIENS

Mr Denis HAUCHARD Me Artisan Pâtissier
Dragées haut de gamme

Dans une sauteuse, faire revenir les échalottes puis les pieds des cèpes coupés en morceaux, avec un peu d'huile - Eventuellement, on peut ajouter les restes des têtes s'il en reste -

Déglacer avec le porto et mouiller avec le jus de canard, réduire d'un tiers environ -

Chinoiser la sauce, remettre sur le feu et monter avec le beurre bien froid - Rectifier l'assaisonnement -

Trancher le rôti et le déposer sur les assiettes de service - servir la sauce en saucière -

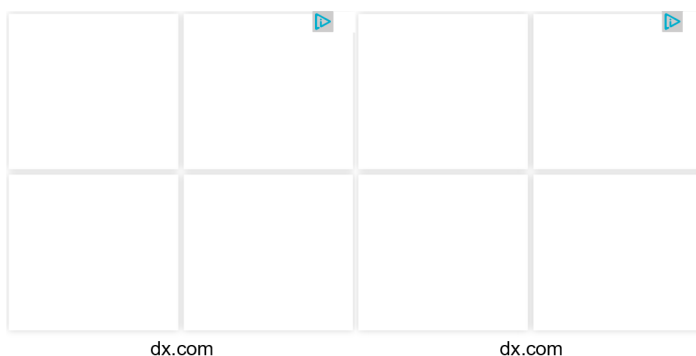
Je l'ai servi accompagné avec les pommes chamonix -



Published by Bernard DAUPHIN, 1 commentaire - CUISINE

Partager cet article

[f Partager 0](#)
[J'aime 2](#)
[Tweet](#)
[G+ Partager 0](#)
[G+ 0](#)



commentaires

Anonyme [Changer d'utilisateur](#)

Nom

Email

Site Web

Votre commentaire

Valider

Genevieve

16/02/2015 19:08

Répondre

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies. Ces derniers assurent le bon fonctionnement de nos services ainsi que l'affichage de publicités pertinentes. [En savoir plus et agir](#) sur les cookies. J'accepte



Suivre ce blog



Connexion

Créer mon blog

← CROUSTILLANT DE PIEDS DE PORC... ⬆ Haut ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD... →

Hébergé par Overblog

[Voir le profil de Bernard DAUPHIN, sur le portail Overblog](#) — [Top articles](#) — [Contact](#) — [Signaler un abus](#) — [C.G.U.](#) — [Cookies et données personnelles](#)