

Gibiers

Canard col-vert rôti au caramel d'épices, purée de dattes au gingembre et navet glacé



2h20 **50 min** **1h15** **15 min** **599**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le col-vert

1.6 kg **Canard entier**
1 **Sel**
1 **Poivre**
3 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le caramel d'épices

2 c. à soupe **Miel liquide**
3 c. à soupe **Nuoc mâm**
3 c. à soupe **Sauce teriyaki**
0.25 c. à café **Poivre de Sichuan**
0.25 c. à café **Poivre Mignonette**
0.25 c. à café **Poivre long**
1 c. à café **Graines de coriandre**
1 c. à café **Quatre-épices**

Étape 1

Réalisation de la purée de datte

- 1 Prendre les dattes fraîches, réaliser une petite incision pour ôter les noyaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau froide et porter à ébullition une première fois.
- 3 Les égoutter et les remettre dans la casserole.
- 4 Les recouvrir à nouveau d'eau froide, porter à ébullition une deuxième fois.
- 5 Les égoutter et les remettre dans la casserole.
- 6 Verser le bouillon de volaille à hauteur, ajouter une noisette de beurre.
- 7 Faire cuire sur feu très doux pendant environ 40 minutes.
- 8 Pendant ce temps éplucher le gingembre frais.
- 9 Le râper et le réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation des navets

- 1 Laver les navets à l'eau froide pour retirer la terre et le sable.
- 2 Avec la mandoline, les tailler en tranches d'environ un demi centimètre.
- 3 Retailler les tranches à l'aide d'un emporte pièce rond. Réserver les palets sur une assiette en les recouvrant d'un papier absorbant humide.

Étape 3

Finition de la purée de dattes

- 1 En fin de cuisson, récupérer les dattes. Les passer au blender pour réaliser la purée.
- 2 Rectifier la consistance en ajoutant du jus de cuisson.
- 3 Débarrasser la purée dans une casserole, l'assaisonner avec le gingembre râpé.
- 4 Filmer au contact et réserver à température ambiante.

Étape 4

Cuisson des col-verts

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Mettre une cocotte sur le feu, ajouter un filet d'huile de tournesol.
- 3 Lorsque l'huile est vraiment fumante, saler les canards et les faire colorer sur toutes les faces.
- 4 Les débarrasser dans un plat allant au four, les enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Étape 5

Préparation du caramel d'épices

- 1 Dans un mortier, concasser les épices solides pour les réduire en poudre grossière à l'aide d'un pilon.
- 2 Les verser dans un saladier, ajouter les épices en poudre.
- 3 Verser dans le même saladier le miel, la sauce teriyaki, la sauce nuoc-mam et la marjolaine.
- 4 Mélanger au fouet tous les ingrédients jusqu'à obtenir un liquide homogène. Réserver.

Étape 6

Cuisson des col-verts

- 1 Au bout de 15 minutes de cuisson, laquer les canards en versant le caramel d'épices dessus.
- 2 Pour une cuisson rosée, cuire les canards pendant encore 20 à 25 minutes (pour un poids de 800 grammes environ).
- 3 Les arroser constamment pendant la cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Bien mélanger le sang qui s'écoule des canards avec le caramel. Les deux vont se lier ensemble et donner ainsi

1 c. à café **Marjolaine**

Ingrédients pour la purée de datte

200 g **Datte(s) séchée(s)**
1 pincée(s) **Gingembre frais**
10 cl **Bouillon de volaille**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour les navets

6 **Navet**
15 cl **Bouillon de volaille**
20 g **Beurre**
3 branche(s) **Thym**
1 **Sel**

Ingrédients pour le décor

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
1 **Vinaigre de Xérès**

une belle couleur laquée au canard.

Étape 7

Cuisson des navets

- 1 Mettre un sautoir à chauffer, ajouter une grosse noisette de beurre.
- 2 Lorsqu'il devient moussant, ajouter les palets de navets, saler légèrement.
- 3 Verser du bouillon de volaille à hauteur et la branche de thym frais.
- 4 Cuire sur feu doux jusqu'à ce que les navets soient fondants. Puis les maintenir au chaud.

Étape 8

Finition de la cuisson des col-verts

- 1 En fin de cuisson, laisser reposer les canards recouverts de papier aluminium dans le four éteint pendant 10 à 15 minutes. Ainsi la chair va s'attendrir.

Étape 9

Dressage

- 1 Réchauffer la purée de dattes. Une fois bien chaude, ajouter au dernier moment un trait de vinaigre de xérès.
- 2 Réchauffer aussi les palets de navets.
- 3 Lever les cuisses et les suprêmes des canards col-verts, les dresser sur assiette.
- 4 A l'aide de deux petites cuillères, réaliser des quenelles de purée de dattes, les mettre sur assiette.
- 5 Dresser les palets de navets, placer une fleur de thym sur chaque palet.
- 6 Saucer avec le jus de cuisson mélangé au caramel.
- 7 Mettre en décor le mouron des oiseaux.