



LA SEMAINE DU GIBIER

Pithiviers de canard sauvage, foie gras et champignons



4



1 heure



20 min.

Ingrédients:

- 2 filets de canard sauvage (1 canard)
- 4 pièces de pâte feuilletée
- 2 escalopes de foie gras de canard
- 250 g. d'épinards
- 100 g. de brunoise de légumes blanchis 30 secondes
- 100 g. de hachis de porc, de veau ou de canard assaisonné
- 1 œuf
- 200 g. de champignons sauvages
- 1 échalote
- 2 dl de fond de veau
- Huile d'olive
- Beurre



Préparation

- Filmer un bol et à l'intérieur, étendre le feuilletage.
- Disposer une couche d'épinards, ensuite une couche de champignons, puis de foie gras, et enfin le magret de canard.
- Ajouter à nouveau une couche d'épinards, et finaliser avec le mélange de hachis et brunoise de légumes.
- Refermer avec le feuilletage.
- Démouler, refermer et dorer la préparation au jaune d'œuf.
- Cuisson : 15 à 20 minutes à 200° - Servir rosé.



Recette proposée par

LUC DEWALQUE

LA FONTAINE DU SABOTIER

GRAND RUE, 21
B-6870 AWENNE