

# GAGGENAU

## LEÇON DE CUISINE ANIMÉE PAR LE CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE

PLAT - Colvert aux noix, pomme bouchon farcie, arroche et toast gratin

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 2 pièces de Colvert PAC
- 125 + 60ml de Jus de canard
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de thym
- 40g de beurre
- 1 échalote
- ½ oignon
- 1/8 de L de vin rouge
- 6 à 8 grains de poivre
- 10ml de vin de noix
- 8 cerneaux de noix
  
- 3 belles pommes de terre
- 2 carottes des sables
- 1 poireau
  
- 250g d'arroche
  
- 4 tranches fines toastées de pain de mie
- 3 pièces de foie de volaille
- 5ml de Cognac
- 1 petite échalote
- 20g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 30ml de crème

### Déroulé :

Faire préparer le Colvert par votre boucher.

Colorer les cuisses sur le côté peau en premier puis l'autre face et mettre en cuisson. Ajouter l'échalote, l'oignon, l'ail, le thym et la carotte. Déglacer au vin rouge et laisser réduire. Ajouter du jus de canard et mouiller à l'eau. Assaisonner de quelques grains de poivre et saler très légèrement. Laisser mijoter et confire durant 2/3 heures en fonction de la taille. Quand la viande se détache, bien l'effiloche. Filtrer la sauce et mettre à réduire. Réserver quand cela est comme souhaité. Monter au beurre selon votre souhait et ajouter le vin de noix.

Eplucher la pomme de terre. Tailler au découpoir les bouchons de pomme de terre. Les cuire à l'eau départ à froid. Ne pas trop les cuire pour éviter qu'ils se cassent. Les sonder avec une aiguille. Egoutter et réserver.

Pour la farce à gratin, mettre à fondre du beurre. Ajouter les échalotes et laisser suer. Mettre les foies de volaille taillés en 4 et les laisser cuire. Déglacer au cognac et au vin blanc. Réduire et ajouter la crème. Laisser de nouveau réduire.

Rectifier et mixer ensuite. Mettre en plaque. Réserver.

Au moment de servir, préparer les pains toastés à l'ail et tartiner dessus la farce à gratin (assez épais). Mettre quelques minutes dans un four chaud au moment de dresser.

Pour la farce, reprendre l'effiloché de cuisse de colvert. Ajouter une brunoise de carotte suées au beurre et une brunoise de poireaux étuvés.

Mélanger les cuisses de colvert avec les deux légumes. Lier avec un peu de sauce réduite. Remplir le bouchon de pomme de terre. Mettre à confire un peu plus au four. Réserver.

Pour la cuisson du coffre de colvert, chauffer une cocotte en fonte. Mettre de l'huile neutre et la gousse d'ail. Colorer sur toutes les faces. Penser à saler l'intérieur avant la cuisson.

Une fois coloré sur toutes les faces l'enfourner pour 5 minutes en moyenne. Laisser reposer en sortie de four.

Lever les filets et les poivrer.

Pour l'arroche, enlever les côtes et les laver. Dès que prêt, mettre une poêle à chauffer avec une noisette de beurre. Mettre une gousse d'ail au bout d'une fourchette et mélanger cela avec les arroches. Saler en cuisson et les débarrasser sur un papier absorbant ou une plaque à trou.

Pour le dressage, déposer le filet sur un lit d'arroche, le canon de pomme de terre sur un côté puis le toast de farce à gratin. Ajouter un point de sauce. Finir par saupoudrer les filets avec les cerneaux de noix.