

Palmiers apéritifs

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 12 à 15 minutes | **Portions :** Pour l'apéritif (4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS :

- 3 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- Un pot de Houmous de haricot
- Un pot de tartinable Carotte / Curry
- Un pot de tartinable Petit pois / Menthe
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

PRÉPARATION :

1. Dérouler la pâte feuilletée bien fraîche sur votre plan de travail.
2. Badigeonner uniformément la surface de la pâte avec le tartinable de votre choix (houmous de haricot, carotte/curry ou petit pois/menthe), en veillant à ne pas mettre une couche trop épaisse pour éviter que cela ne déborde trop à la cuisson.
3. Rouler les deux côtés opposés de la pâte vers le centre de manière à ce qu'ils rejoignent au milieu (en forme de double rouleau de lunettes).
4. Envelopper le boudin de pâte ainsi formé dans du film étirable et placer le tout au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cette étape est cruciale pour pouvoir trancher de jolies formes bien nettes.
5. Préchauffer votre four à 200°C (chaleur tournante).
6. Sortir le rouleau du frais, retirer le film, et le découper délicatement à l'aide d'un couteau bien aiguisé en rondelles d'environ un demi-centimètre d'épaisseur.
7. Disposer les palmiers à plat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en espaçant bien chaque biscuit car ils vont gonfler en cuisant.
8. Enfourner pour 12 à 15 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
9. Laisser tiédir quelques minutes avant de servir à l'apéritif.

Salade Landaise

Préparation : 20 minutes | **Cuisson :** 10 minutes | **Portions :** 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 gésiers de canard confits
- 4 cœurs de canard confits
- 16 tranches de magret fumé ou séché
- 4 escalopes de foie gras ou tranches de foie gras de canard (en conserve ou mi-cuit)
- Pignons de pin ou cerneaux de noix
- 8 œufs de caille
- Salade mélangée
- 4 tranches de pain de campagne grillé
- *Selon la saison :* asperges blanches, tomates cerises/framboises, butternut confit/ aïrelles, figue fraîche, raisin blanc, girolles...
- Vinaigrette

PRÉPARATION :

1. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer doucement les gésiers et les cœurs de canard dans un peu de graisse de canard.
2. Dans un grand saladier, assaisonner la salade avec la vinaigrette et disposer l'accompagnement de saison choisi autour.
3. Placer la tranche de pain de campagne grillé au centre de l'assiette et y déposer les escalopes de foie gras tout juste poêlées (ou vos belles tranches de foie gras).
4. Parsemer de pignons de pin et disposer les tranches de magret fumé ou séché.
5. Juste avant de servir, ajouter les gésiers et les cœurs chauds coupés en lamelles, ainsi que les œufs de caille préalablement cuits et écalés.

Carpaccio de Magret Fumé au Parmesan et Roquette

Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** Aucune | **Portions :** 2 personnes (entrée)

INGRÉDIENTS :

- 1 magret de canard **séché fumé** ou **frais fumé** tranché finement
- Un sachet de roquette fraîche
- Copeaux de parmesan
- Une poignée de cerneaux de noix concassés
- Huile de noix
- Vinaigre balsamique
- Fleur de sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Sur de belles assiettes plates, disposer harmonieusement les fines tranches de magret de canard fumé en les faisant légèrement se chevaucher (en rosace ou en bande).
2. Déposer un petit lit de roquette fraîche au centre ou autour des tranches de canard.
3. À l'aide d'un économe, tailler de belles copeaux de parmesan et les répartir généreusement sur l'assiette.
4. Parsemer les cerneaux de noix concassés pour apporter du croquant.
5. Dans un petit bol, émulsionner l'huile de noix avec un filet de vinaigre balsamique, puis arroser délicatement le tout.
6. Assaisonner avec une pincée de fleur de sel (avec modération car le magret fumé est déjà salé) et un tour de poivre du moulin. Servir immédiatement avec du pain toasté.

Parmentier de Canard

Préparation : 30 minutes | **Cuisson :** 45 minutes | **Portions :** 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 cuisses de confit de canard
- 1 kg de pommes de terre (type Bintje ou Charlotte)
- 100 g de graisse de canard
- 15 cl de lait
- 1 oignon et 2 gousses d'ail
- Chapelure
- Sel, poivre et une pincée de noix de muscade

PRÉPARATION :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
2. Pendant ce temps, faire réchauffer les cuisses de confit de canard pour les dégraisser facilement. Retirer la peau et les os, puis effiloche la chair à la fourchette.
3. Dans une poêle, faire suer l'oignon finement émincé et l'ail écrasé avec un peu de graisse de canard. Ajouter l'effiloché de canard, faire revenir le tout quelques minutes à feu moyen, puis poivrer.
4. Égoutter les pommes de terre et les réduire en purée. Ajouter la graisse de canard, le lait chaud, du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade. Mélanger vigoureusement.
5. Dans un plat à gratin beurré, déposer l'effiloché de canard confit au fond, puis recouvrir uniformément avec la purée de pommes de terre.
6. Parsemer un peu de chapelure sur le dessus pour le croustillant.
7. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce du dessus soit bien dorée et gratiné. Servir chaud avec une salade verte.

Lasagnes au Confit de Porc

Préparation : 30 minutes | **Cuisson :** 40 minutes | **Portions :** 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 boîte de confit de porc
- 1 paquet de plaques de lasagnes
- 1 boîte de purée de tomates ou un grand bocal de coulis de tomates nature
- 2 oignons et 2 gousses d'ail
- 50 cl de béchamel (faite maison ou prête à l'emploi)
- 150 g de fromage râpé (type emmental ou mozzarella)
- Un filet d'huile d'olive
- Sel, poivre et herbes de Provence

PRÉPARATION :

1. Retirer l'excédent de gras, puis désosser et effiloche la chair du porc à l'aide d'une fourchette.
2. Émincer finement les oignons et hacher l'ail. Dans une poêle ou une sauteuse, les faire revenir dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
3. Ajouter l'effiloché de confit de porc dans la poêle, puis verser le coulis de tomates. Assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes de Provence. Laisser mijoter le tout à feu doux pendant une dizaine de minutes pour que les saveurs se mélangent bien.
4. Préchauffer votre four à 180°C (chaleur tournante).
5. Dans un grand plat à gratin, commencer le montage en alternant : des plaques de lasagnes, une couche de mélange, des plaques de lasagnes, une couche de mélange, des plaques de lasagnes, puis la béchamel et en recouvrir généreusement de fromage râpé.
6. Enfourner pour environ 35 à 40 minutes de cuisson, jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites et que le dessus soit joliment gratiné et doré.
7. Laisser reposer 5 minutes hors du four avant de servir bien chaud, accompagné d'une belle salade verte.

Gâteau au chocolat, cœur coulant orange amère / Armagnac

Préparation : 20 minutes | **Cuisson** : 15 à 20 minutes | **Portions** : 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 3 cuillères à soupe de confiture d'orange amère
- Une pincée de sel

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C (chaleur tournante). Beurrer et fariner des petits ramequins individuels pour un effet cœur coulant garanti.
2. Faire fondre le chocolat noir et le beurre ensemble au bain-marie ou à feu très doux.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
4. Ajouter le chocolat et le beurre fondus au mélange œufs-sucre, puis incorporer délicatement la farine et la pincée de sel.
5. Verser la moitié de la préparation dans votre moule. Ajouter au centre les cuillères de confit d'orange amère/Armagnac, puis recouvrir avec le reste de pâte au chocolat.
6. Enfourner pour environ 5 minutes selon la texture souhaitée à cœur.
7. Laisser tiédir avant de démouler et de servir, pour profiter pleinement du cœur fondant et gourmand.
8. Accompagner de glace à la vanille ou de chantilly maison.

Tartare de Canard aux Noix et Échalotes

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** Aucune | **Portions :** 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 magret de canard cru
- Échalotes
- Cerneaux de noix
- Persil plat frais
- Huile de noix
- Vinaigre de framboise (ou jus de citron)
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, tailler finement le magret en petits dés (le tartare doit être coupé au couteau et non haché pour conserver une belle mâche).
2. Ciseler finement les échalotes et hacher un peu de persil plat.
3. Concasser grossièrement les cerneaux de noix pour apporter du croquant.
4. Dans un saladier, mélanger délicatement les dés de canard avec les échalotes, le persil et les noix.
5. Assaisonner avec un filet d'huile de noix, quelques gouttes de vinaigre de framboise (ou de jus de citron), du sel et du poivre du moulin. Rectifier l'ajustement selon vos goûts.
6. Dresser le tartare bien frais à l'aide d'un cercle de pâtisserie dans les assiettes, et servir immédiatement accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Crumble Salé au Confit de Canard et Poireaux

Préparation : 20 minutes | **Cuisson :** 35 à 40 minutes | **Portions :** 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 cuisses de confit de canard
- 3 ou 4 beaux poireaux
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard (pour la cuisson des poireaux)
- 100 g de farine
- 80 g de beurre demi-sel (bien froid)
- 50 g de parmesan râpé
- Une poignée de noisettes concassées
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C (chaleur tournante).
2. Nettoyer les poireaux et les émincer en rondelles. Les faire fondre doucement dans une poêle avec 2 cuillères à soupe de graisse de canard jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et fondants. Saler et poivrer légèrement.
3. Pendant ce temps, réchauffer légèrement les cuisses de confit de canard pour les dégraisser facilement, puis désosser la viande et l'effiloche grossièrement.
4. Préparer la pâte à crumble : dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, le beurre demi-sel froid coupé en dés, le parmesan râpé et les noisettes concassées jusqu'à obtenir une texture sableuse et homogène.
5. Dans un plat à gratin, disposer les poireaux fondants en couche homogène, puis répartir par-dessus l'effiloché de confit de canard.
6. Recouvrir le tout avec la pâte à crumble en veillant à bien parsemer toute la surface.
7. Enfourner pour 30 à 35 minutes de cuisson, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et croustillant.
8. Servir bien chaud, accompagné d'une belle salade verte.

Magret de Canard laqué au Miel et aux Épices

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 15 à 20 minutes | **Portions :** 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 beau magret de canard
- Miel de pays
- Sauce soja
- Vinaigre balsamique
- Épices favorites (ou un peu de gingembre frais râpé)
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Inciser la peau du magret en croisillons à l'aide d'un couteau bien aiguisé, sans entamer la chair. Saler et poivrer légèrement.
2. Dans un bol, préparer la laque en mélangeant le miel de pays, un trait de sauce soja, un soupçon de vinaigre balsamique et vos épices favorites (ou le gingembre râpé).
3. Faire chauffer une poêle à sec (sans matière grasse) et y déposer le magret **côté peau**. Laisser saisir à feu moyen-vif pendant 5 à 10 minutes pour bien faire fondre le gras et obtenir une peau bien croustillante. Vider l'excédent de graisse de la poêle au fur et à mesure.
4. Retourner le magret côté chair pendant 2 à 3 minutes, puis badigeonner généreusement la chair avec la laque au miel.
5. Transférer le magret dans un plat allant au four (ou poursuivre directement dans une poêle allant au four si compatible) et finir la cuisson à 180°C pendant quelques minutes pour obtenir un glaçage brillant, caramélisé et une cuisson rosée à cœur.
6. Laisser reposer la viande 5 minutes sous une feuille d'aluminium avant de trancher et de servir.

Magret frais fumé en cocotte

Préparation : 20 minutes | **Cuisson :** 35 minutes au total (poêle + four) | **Portions :** 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 magrets frais fumés
- 1 kg de pommes de terre
- 50 cl de lait
- 1 l d'eau
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Servir bien chaud, accompagné d'une belle salade verte.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles assez fines.
3. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait et les 2 gousses d'ail écrasées avec un peu de sel. À ébullition, plonger les rondelles de pommes de terre dans le mélange et les laisser cuire pendant 10 minutes.
4. Pendant ce temps, inciser la peau des magrets en formant des croisillons à l'aide d'un couteau, puis saler et poivrer.
5. Saisir les magrets dans une poêle bien chaude : 5 à 10 minutes côté peau, puis 2 à 3 minutes côté viande. Réserver.
6. Égoutter délicatement les pommes de terre.
7. Dans une cocotte allant au four, disposer les pommes de terre sur le fond, ajouter les 2 cuillères à soupe de graisse de canard, puis saler et poivrer.
8. Disposer les magrets sur les pommes de terre, fermer la cocotte avec son couvercle, et enfourner pour 20 minutes à 180°C.