



Les champignons rosés cuits dans une eau à la fève de Tonka, Filet de canard au couteau laqué de son jus au coteau champenois rouge

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 1L d'eau minérale
- 4 filets de canard
- 100 g de coues de canard
- 20 g de graisse de canard
- 40 g de foie gras
- 1/4 de fèves de Tonka
- 300 g de champignons rosés
- 1/2 L de coteaux champenois rouge

Pour les champignons

1. Taillez la moitié des champignons en lamelles, cuisez-le avec de l'eau minérale à hauteur et la fève de Tonka à frémissement pendant 20 min, puis retirez du point de chauffe et laissez reposer avec un couvercle pendant 20 min.
2. Filtrez cette eau de champignons, réduire de 2/3 dans la casserole.
3. Réalisez des dés avec l'autre moitié des champignons, sautez-les vivement avec la graisse de canard.

Pour le canard

1. Coupez la moitié des filets de canard en escalope, puis assaisonnez-les de sel et poivre et marinez-les 5min avec le vin rouge.
2. Taillez l'autre moitié des filets de canard en dés ainsi que le foie gras, assaisonnez et ajoutez les champignons en dés.
3. Disposez ensuite cette préparation au centre des escalopes de canard, refermez-les sur elles-même en leurs donnant la forme de filets.
4. Laissez reposer 6h au réfrigérateur. Les cuire doucement au four pendant environ 12min.
5. Concassez les cosses de canard, colorez-les avec la graisse de canard et déglacez-les à la poêle avec le coteaux champenois.
6. Laissez réduire de moitié, ajoutez la moitié de l'eau de champignons, laissez cuire 20min puis filtrez et laissez réduire à consistance.
7. Laquez le filet de canard avec cette sauce puis dressez sur l'assiette.

Cette recette de se déguste en deuxième plat dans le menu Réveillon Etoilé Vittel® 2019 de Philippe Mille, accompagné de la bouteille édition limitée, exceptionnellement proposé à la carte du restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères à Reims, du 4 au 21 décembre, au prix de 185 € par convive.

© Anne-Emmanuelle Thion pour Vittel