

Fiche recette

Rôti de canard façon Wellington truffe et foie gras



Temps >>



Préparation
30 min



Cuisson
45 min

Ingrédients pour 4/6 pers.

- 2 magrets de canard frais Fiers de Nos Terres
- 1 foie gras de canard entier mi-cuit Fiers de Nos Terres
- 2 magrets de canard séchés tranchés Fiers de Nos Terres 70 g
- 400 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 Carpaccio de truffes 40 g
- Moutarde au piment d'Espelette
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1- Éplucher les champignons et l'échalote et les couper en morceaux. Les mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Mettre cette préparation dans une poêle chaude et laisser cuire 15 min tout en remuant pour la sécher. Incorporer **la truffe**, assaisonner de sel et poivre et mélanger. Réserver au frais.

2- Enlever la peau des **magrets** et les saisir dans une poêle chaude pour une jolie coloration. Réserver.

3- Étaler une grande feuille de film alimentaire. Déposer **les tranches de magrets séchés** en les chevauchant un peu, puis les champignons en couche fine. Poser un premier magret dessus, **le foie gras en morceaux** et enfin le deuxième magret. Badigeonner de moutarde. Rouler délicatement le tout avec le film alimentaire bien serré. **Réserver 30 mn au congélateur. Préchauffer le four à 210°C.**

4- Étaler la pâte feuilletée. Sortir le « rôti » du congélateur, enlever le film alimentaire et le déposer sur la pâte. Enrouler le tout dans la pâte bien serré et souder les bords avec un peu d'eau. Décorer avec les chutes de pâtes et dorer au jaune d'oeuf.

5- Mettre au four pour 30 mn, laisser reposer 5 mn dans du papier aluminium avant de découper en tranches épaisses de 1-2 cm.

A servir avec un écrasé de pomme de terre à la truffe et une sauce foie gras par exemple.