Cuisine : canard aux raves safranées

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Canard aux raves safranées

(pour 6 personnes)

Photo P.-M. Delessert

Ingrédients:

2 canards nantais vidés de 1,8 kg; 5 dl de fond de canard; 1 kg de raves violettes; 2 c.s. de fond de volaille; 2 g de safran en poudre; 80 g de beurre; huile, filament de safran, citron, sel et poivre du moulin.

Préparation:

1. Pelez les raves. Coupez-en 6 à 2,5 cm du fond, puis creusez ces fonds en leur donnant la forme de fonds d'artichaut. A l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, faites des boules avec tout le reste des raves. Faites cuire les fonds et les boules à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'une lame de couteau les traverse sans résistance. Egouttez-les et gardez en attente.

2. Pour la sauce, mettez le fond de canard (ou fond brun) dans une casserole et portez sur grand feu, faites réduire à 3 dl et gardez en attente.

3. Mettez dans une casserole moyenne 2 c.s. de fond de volaille, le safran en poudre et 30 g de beurre, faites cuire 2 min. et gardez en attente.

Cuisson et finition:

1. Préchauffez le four au maximum, 20 min. à l'avance.

2. Assaisonnez les canards. Faites fortement chauffer 1 c.s. d'huile dans une lèchefrite. Déposez-y les 2 canards sur le côté, laissez 3 min., retournez sur l'autre cuisse et laissez 3 min. Enfournez la lèchefrite dans le four très chaud. Laissez cuire les canards 9 min. sur chaque cuisse, puis 4 min. sur le dos. Retirez-les sur un plat et laissez-les reposer 10 min. sur la porte ouverte du four éteint.

3. Amenez à ébullition la casserole de beurre et safran et faites-y glacer les fonds et les boules de raves à feu moyen jusqu'à ce que tout soit bien enrobé et bien jaune.

4. Amenez la sauce à ébullition et montez-la au fouet en lui incorporant 50 g de beurre froid en morceaux. Assaisonnez et ajoutez 3 gouttes de jus de citron.

Présentation:

Présentez les canards sur un plat de service chaud. Remplissez les fonds de rave avec des boules, disposez-les autour des canards. Parsemez deux ou trois filaments de safran sur les boules de rave. Garnissez à volonté le plat avec deux brins de persil plat.