

Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 5

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.



Aiguillette de canard au pamplemousse, riz sauté aux légumes

Aiguillettes de canard

4 filets de canard (magrets)
1 pamplemousse rose découpé en filets
20 g de beurre
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
sel, poivre du moulin

Jus de canard au pamplemousse

200 g de parures ou os de canard
50 g de mirepoix (oignon, carotte, céleri)
25 g de sucre
1 jus de pamplemousse
3 dl de bouillon de volaille*
1 dl de fond brun de volaille*
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
sel, poivre du moulin huile d'arachide

Riz sauté aux légumes

200 g de riz basmati
40 g d'échalote ciselée
3,5 dl de bouillon de volaille*
1 petit poireau
1 carotte moyenne
2 feuilles de chou frisé
200 g de brocolis
200 g de chou-fleur
50 g de poivron rouge
0,5 dl d'huile d'olive
1 gousse d'ail hachée
10 g de gingembre haché très fin
sauce soja Kikkoman
Filets de pamplemousse
Laver le pamplemousse – Zester –
Blanchir 2 fois les zestes – Inciser les filets
du pamplemousse à vif avec un petit
couteau bien tranchant.

Jus de canard au pamplemousse

Colorer les os et les parures de canard à l'huile
d'arachide dans une poêle – Incorporer la mirepoix –
Faire pincer légèrement les sucs – Enlever la graisse –
Saupoudrer avec le sucre – Déglacer avec le jus de
pamplemousse – Mouiller avec le bouillon et le fond
brun de volaille – Ajouter la brindille de thym et la
gousse d'ail – Cuire à petite ébullition pendant
30 minutes – Réduire à consistance. Assaisonner de sel
et de poivre du moulin – Passer au chinois – Mettre les
zestes de pamplemousse blanchis.

Riz sauté aux légumes

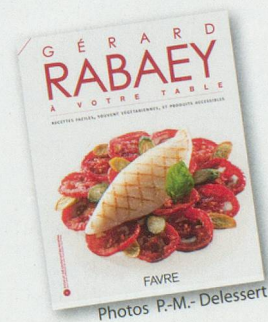
Faire suer au beurre l'échalote ciselée – Ajouter le riz –
Nacrer – Mouiller avec le bouillon de volaille – Saler –
Cuire à couvert dans un four préchauffé à 180°C pendant
15 minutes – Laver le poireau et ciseler en fines rouelles –
Détailler la carotte en fines bandes à l'aide d'une
mandoline – Ciseler les feuilles de chou en julienne –
Séparer les sommités des brocoli et chou-fleur – Faire
sauter tous les légumes à l'huile d'olive – Ajouter le
gingembre et l'ail haché – Déglacer avec la sauce soja –
Incorporer le riz préalablement cuit – Faire revenir le tout
sans coloration.

Finitions

Assaisonner les aiguillettes de canard de sel et de
poivre du moulin – Saisir à l'huile côté peau pendant
5-6 minutes – Retourner – Enlever la graisse de
cuisson – Ajouter le beurre, les zestes blanchis, la
gousse d'ail et la brindille de thym – Terminer la
cuisson à feu doux en arrosant régulièrement pendant
3-4 minutes environ – Laisser reposer – Dans une
poêle, faire caraméliser les filets de pamplemousse
avec un peu de sucre – Trancher les aiguillettes de
canard – Répartir sur les assiettes – Poser les filets de
pamplemousse dessus – Dresser le riz sauté ainsi que
le jus de canard.

Livré. Dedicacé!

Commandez
le livre *Gérard
Rabaey, à votre
table*, offre en
page 78). Et vous
le recevrez
dédicacé par
Gérard Rabaey.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch