

Canette rôtie sur la peau en aiguillettes, polenta et navets fanes, endives meunières et son jus parfumé au citron et marjolaine

Recette de Jean-Marc Banzo du Clos de la Violette à Aix-en-Provence

► Braiser les endives : cuisson 45 minutes à feu doux et à couvert dans un fond blanc (fond de volaille). A la fin de la cuisson, les égoutter et les couper en deux.

► Préparer la polenta selon la recette traditionnelle. La plaquer sur environ 3cm de hauteur et conserver au frais pour garder une certaine fermeté. Passer à l'emporte pièce à froid. Poêler les morceaux de polenta juste avant le service.

N.B : il est également possible d'utiliser un bloc de polenta tout prêt que l'on trouve dans le commerce

► Eplucher les navets et les cuire 20 minutes à feu doux, si possible dans un consommé de canard.

► Rôtir les filets sur coffre (c'est-à-dire en les laissant sur la poitrine entière) dans une cocotte. Laisser reposer 10 minutes.

► Préparer la laque à partir d'une réduction balsamique assaisonnée de mélange 4 épices, de miel et de jus de cuisson de canard. Découper les filets et les laquer au pinceau.

► Préparer la sauce à partir d'un jus réduit de canard. Y ajouter de la marjolaine (fraîche ou séchée en poudre), des zestes de citrons jaunes râpés et des olives picholines.



Servir accompagné d'un Château Fontvert Collet de Pierrouret.

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com