



**PASTILLA AU CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS , FINE
JULIENNE DE LEGUMES CUITE A L'ETUVEE, JUS CORSE
par Meryem Cherkaoui restaurant « La Maison du Gourmet »
Casablanca.**

Ingrédients

8 feuilles de brick
2 cuisses de canard confit
4 morceaux de 40g de terrine de foie gras
3 poireaux
1 verre de vin blanc
1 verre de fond blanc de volaille
500 gr d'oignons
1 branche de thym
500 gr de beurre
sel/poivre

Pour le jus de canard
3 kg de carcasse de canard
500 gr d'oignons
4 têtes d'ail
zestes d'orange et de citron
1.5 l de vin rouge
1 l de fond de veau
4 bâtons de cannelle
1 branche de thym

Réalisation

Jus de canard progression

Faire colorer les carcasses de canard grossièrement concassées, ajouter les oignons émincés, l'ail coupé en deux, le thym ; la cannelle, ainsi que les zeste d'orange et de citron. Faire revenir le tout tranquillement, puis déglacer avec le vin rouge, laisser réduire puis mouiller avec le fond de veau réduire de nouveau. En fin de cuisson passer le tout au chinois étamine. Réduire à nouveau le jus puis le monter au beurre.

Montage de la pastilla

Huiler les feuilles de brick, étaler la feuille mettre un morceau de foie gras puis la julienne de légumes que l'on a cuit préalablement à l'étuvée avec un peu de vin blanc en fin de cuisson, puis le confit de canard que l'on a émietté et enfin les oignons que l'on a compoté le tout en étage. Refermer la feuille de pastilla en lui donnant une forme ronde puis doubler la feuille de brick.

Finition&Dressage

Cuire la pastilla à 200°C pendant 10 minutes, réchauffer le jus et dresser.