

Champagne Daniel PERRIN

CANARD CONFIT, MOUSSELINE DE BUTTERNUT ET CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

Proposition gourmande d'accord mets Champagne – Recette facile et abordable 🍷👍👍👍



Ingrédients :

Pour le Canard confit
1 cuisse par personne
Huile d'olive
20 cl Champagne Rosé
Gros sel
Thym - Laurier
1 gros Oignon
2 échalotes
Ail - Poivre

Pour la Mousseline
1 Courge Butternut
1 Pomme de terre moyenne (à purée) par personne
1 gros Oignon
Persil
Crème fraîche

🕒 **Préparation : 30 min - Réfrigération : 12 h - Cuisson :** 1 h pour le canard
20 min pour la mousseline

Préparation du Canard :

La veille, préparer les cuisses de canard dans un plat : masser les avec le gros sel, poivrer, ajouter le laurier et l'ail émincée. Filmer et laisser reposer au frais pendant 12 à 24 heures.

Passé ce temps, enlever l'excès de sel avec un pinceau. Réserver le laurier.

Dans une cocotte, faites revenir le canard dans l'huile d'olive d'abord à feu vif, puis laisser dorer avec l'oignon et les échalotes en réduisant le feu. Verser le Champagne Rosé dès que les épices commencent à brunir.

Parer la viande avec le thym et le laurier, couvrir et laisser cuire à feu très doux (frémissement). Après 30 minutes, retourner le canard et arrosez-le avec le jus de cuisson.

Laisser cuire encore une bonne demi-heure, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

Préparation de la mousseline de Butternut :

Eplucher et tailler en dés la courge Butternut. Faites de même pour obtenir une quantité égale de pommes de terre. Regrouper le tout dans une casserole avec le gros oignon et le persil.

Couvrez d'eau salée et portez à ébullition puis laissez cuire environ 20 minutes.

Extraire délicatement les légumes de leur jus de cuisson pour les mouliner finement.

Ajouter la crème fraîche en fonction de la tenue souhaitée et ajuster l'assaisonnement (sel-poivre) au besoin.

Le tout est ainsi prêt pour le dressage sur l'assiette, sans oublier l'accord parfait avec le champagne Rosé Brut de la maison Daniel Perrin.

Bon Appétit et Belle Dégustation !