

## « Pastilla de canard »

### Ingrédients pour 4 personnes

- 3 cuisses de canard
- 150g de foie gras cru
- du vin blanc
- 2 pommes
- des amandes ciselées
- du miel
- 4 feuilles de pâte à filo
- 1 oignon
- ail
- fève tonka
- poivre de Jamaïque
- du vinaigre
- de la fleur de maïs
- sel

### Préparation de la farce

Colorer les cuisses coté peau puis déposer sur chaque cuisse un mélange pilé de fève tonka et poivre de Jamaïque. Ajouter la garniture aromatique (un oignon ciselé et 2 gousses d'ail hachées ). Quand les cuisses sont bien dorées incorporer un grand verre de vin blanc et laisser tranquillement mijoter. Couvrir d'eau pour terminer la cuisson du canard. Durée totale 1h. Torréfier les amandes dans une poêle et réserver.

Éplucher et couper les pommes en petits morceaux réguliers. Les dorer avec un tout petit peu de matière grasse et incorporer une cuillère à soupe de miel. Récupérer les cuisses de canard, les désosser et les couper en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients. Quand c'est froid, ajouter le foie gras coupé en gros cubes et réserver.

### Réalisation de la sauce.

Dans une petite casserole monter 3 cuillères à soupe de miel, déglacer avec du vinaigre. Incorporer le bouillon de cuisson du canard et laisser réduire. Chinoiser puis épaissir avec un peu de fleur de maïs.

Lier la farce avec un peu de sauce. Couper une feuille de pâte à filo en deux morceaux de même taille et les disposer en croix. Déposer en son centre de la farce puis rabattre les bords progressivement pour obtenir votre pastilla. Faire chauffer une poêle avec de la matière grasse (huile d'olive) et faire dorer les pastilla. Dresser une pastilla par assiette avec un peu de sauce et une garniture de légumes de saison.

Recette proposée par :

Antoine Ancli

Au Grand Sérieux

27, rue Raugraff 54 000 Nancy

03 83 36 68 87