

Roti de canard farci aux poires

Plats

Posté par: essaya

Publiée le : 1/12/2006 22:10:00



Ingrédients pour 4 personnes :

3 poires
2 magrets ou filets de canard
150gr de girolles
1 échalote
20gr de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de noix
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à soupe d'alcool de poire

Préparation :

Taillez deux poires épluchées en cubes. Faites-les dorer à la poêle dans le beurre. Puis, saupoudrez-les de sucre et laissez-les légèrement caraméliser.

Saisissez les girolles 3mn sur feu vif dans l'huile de noix, hachez-les grossièrement, mélangez-les aux poires.

Ouvrez les magrets de canard en deux dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout. Garnissez l'intérieur avec le mélange poire/girolle, roulez délicatement puis ficellez-les. Faites dorer les rôtis de canard à la poêle, assaisonnez-les puis finissez de les cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6/7.

Pendant ce temps, taillez la dernière poire en quartiers, faites-les dorer au beurre avec une pincée de sucre puis flambez-les avec l'alcool de poire.

Sortez les rôtis, laissez-les reposer quelques minutes avant de les couper en tranches et de les servir avec les quartiers de poire, des girolles sautées, des carottes glacées ou tout autre légume.