

# C'est fait dans le Gers

## **Carpaccio de magret de canard du Gers**

Carpaccio de magret de canard du Gers aux noisettes, pommes, betterave et radis. Salade d'herbes, purée d'oignons au vinaigre de framboise et foie chaud.

**Par Olivier Andrieu, Chef de la Table d'Olivier à Samatan**

## **Carpaccio**

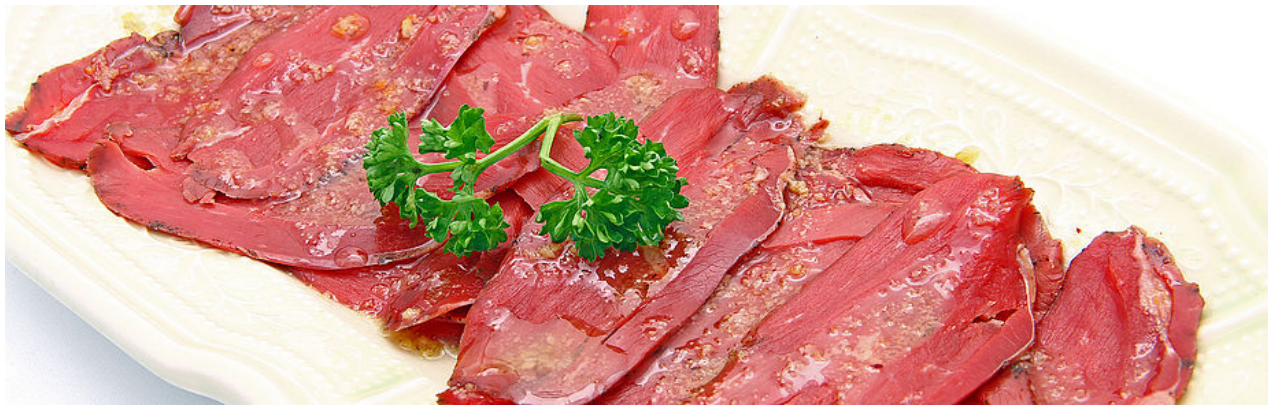
- › 1 magret de canard du Gers
- › 1 Pomme fuji
- › 1 betterave cuite au four
- › 1 Radis Blue Meat
- › 1 tomate
- › 1 ciboulette
- › 1 échalote
- › 1 gousse d'ail
- › Vinaigre de framboise
- › Vinaigre balsamique
- › Huile de Noisette
- › Huile d'olive
- › 0,050 g de Noisettes non pelée
- › 1 Citron jaune
- › 1 Citron vert
- › Vin Blanc
- › Sel, poivre

## **Purée d'oignons au vinaigre de Framboise**

- › 3 Oignons jaunes
- › 0,020 kg de beurre
- › 0,080 kg sucre poudre
- › 10 cl de Vinaigre de Framboise
- › 20 cl de crème liquide 35%
- › Sel, poivre

## **Foie Chaud et salade d'herbes**

- › 1 foie gras de Canard Extra du Gers
- › Cerfeuil
- › Ciboulettes
- › Pousses de salades microgreen ( ou bien roquette, cresson)
- › 6 tomates cerises



## Carapaccio de Magret

Enlever la peau du magret et à l'aide d'un couteau bien affuté tailler en biais de fines tranches. Disposer le tartare dans un saladier et ajouter 3 cuillères à soupe d'huile de Noisette. Mélanger et réserver au frais.

Placer les noisettes dans une plaque et enfourner à 180° pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir et frotter les noisettes entre vos mains afin de retirer la peau. Les concasser grossièrement.

Ciseler l'échalote et la mettre dans une casserole avec du vin blanc à hauteur, faire chauffer à feu doux jusqu'à évaporation de ce dernier. Renouveler l'opération 3 fois.

Tailler une fine brunoise de pommes, de betterave, de radis et de tomate. Ajouter la ciboulette ciselée, les suprêmes de citron jaune et vert haché, l'échalote au vin blanc, la gousse d'ail hachée. Saler et poivrer, verser 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (il est possible aussi de rajouter un caramel de vinaigre balsamique qui apportera une note sucrée) et 3 cuillère à soupe d'huile d'olive.

## Purée d'oignons

Peler et émincer finement les oignons. Faire fondre le beurre et ajouter les oignons puis le sucre. Cuire à feu doux. Une fois que les oignons sont « confits » ajouter le vinaigre de framboise, la crème et laisser réduire. Saler et poivrer puis mixer le tout afin d'obtenir une purée lisse. Passer au tamis et filmer au contact. Réserver au frais.

## Foie Chaud et salade d'herbes

Tailler des bâtonnets de ciboulettes d'environ 3 centimètres, préparer des sommités de cerfeuil et autres herbes. Assaisonner de vinaigre balsamique, huile de noisettes, sel et poivre. Tailler les tomates en quartiers.

Détailler des cubes de foie gras d'environ 2 centimètres de côté et les faire saisir.

## Dressage

Disposer un grand cercle au centre d'une assiette. Sur un côté de ce cercle déposer le carapaccio de magret, saler et poivrer puis étaler le mélange betterave, pomme et radis. Parsemer d'éclats de noisettes. Sur l'autre côté du cercle disposer des « gouttes » plus ou moins grosse de purée d'oignon puis 3 morceaux de foie chaud assaisonné. Ajouter la salade d'herbes harmonieusement.

## Les autres recettes



**Pot au feu de boeuf  
« race mirandaise »**



**Effiloché d'échine de  
porc noir confite**



**Magret de canard du  
Gers rôti**



**Pressé de foie gras  
de canard du Gers  
mi-cuit**



**Poulet du Gers aux  
Ecrevisses**



**Quasi de veau Lou  
Beteth Label rouge**



**Terrine de Poule au  
pot**



**Crémeux de Courges  
bio du Gers**



**Dos de Saumon Cuit  
sur la Peau**



**Parmentier de  
Canard au Vin Rouge**

Un site **gers.fr**  
LE DÉPARTEMENT



**C'est fait dans le Gers est une initiative du Conseil départemental du Gers**

81 route de Pessan  
BP 20569  
32002 Auch Cedex 9