

# C'est fait dans le Gers

## **Parmentier de Canard au Vin Rouge**

**Parmentier de Canard au Vin Rouge  
Vinaigrette au thym et Moutarde Violette**

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

## Farce de Canard au Vin Rouge

- › 4 Cuisses de Canard
- › 2 Oignons
- › 4 Carottes
- › 1 Echalote
- › 2 Gousses d'Ail
- › 0,20 kg Concentré de tomates
- › Thym, Romarin
- › 20 cl Floc
- › ½ L Vin rouge côtes de Gascogne
- › ½ L Fond de veau
- › Graisse de canard

## Purée de Pommes de Terre

- › 3 kg Pommes de terre Agatha
- › Gros sel
- › Sel, Poivre
- › Thym
- › 0,100 kg Beurre

## Vinaigrette au Thym et Moutarde Violette

- › 1 Echalote
- › 2 Tomates
- › 1 Gousse d'Ail pelée et dégermée
- › 1 Botte de Ciboulette
- › 2 Branches de Thym
- › Vinaigre blanc
- › 1 Citron jaune
- › Vinaigre de Xérès
- › Vinaigre Balsamique
- › Huile de pépins de raisins
- › 0,050 kg Moutarde violette
- › Sel, Poivre
- › Feuilles de Roquette



*Parmentier de Canard au Vin Rouge*

## Farce de Canard au Vin Rouge

Peler les oignons et les carottes puis les tailler en cubes et écraser la gousse d'ail avec la peau. Faire chauffer un fait tout et déposer les cuisses de canard côté peau, saler et poivrer puis bien faire colorer. Retourner les cuisses pour colorer l'autre côté puis les débarrasser. Retirer l'excédent de gras et baisser le feu. Ajouter les carottes, les oignons, l'ail et faire légèrement colorer, déposer une cuillère à soupe de concentré de tomates ainsi que le thym et le romarin. Remettre les cuisses de canard dans cette préparation puis verser le floc, le vin rouge, le fond de veau et recouvrir avec de l'eau. Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures ½. Retirer les cuisses et laisser le jus réduire pendant 20 minutes puis passer ce jus à la passoire. Retirer la peau et les os des cuisses puis déposer la chair dans un saladier afin de la malaxer avec les mains.

Faire chauffer une petite quantité de graisse de canard et faire suer l'échalote ciselée (hachée) ainsi que l'ail haché. Ajouter la chair de canard, saler et poivrer puis rajouter du jus de cuisson à mi-hauteur. Laisser cuire 10 minutes à feu doux puis réserver au frais.

Réserver le reste de jus dans une casserole.

## Purée de Pommes de Terre

Laver les pommes de terre et les mettre dans une casserole avec une grande quantité d'eau, une poignée de gros sel et des branches de thym. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes. Retirer la peau des pommes de terre et les passer au presse purée, ajouter le beurre bien froid, du sel et du poivre.

Déposer la farce de canard dans un plat à four à hauts rebords et recouvrir avec la purée de pommes de terre. Cuire à 180°C pendant 35 minutes.

Il est possible de faire des portions individuelles.

## Vinaigrette au Thym et Moutarde Violette

Peler et ciseler (hacher) l'échalote puis la mettre dans une casserole avec du vinaigre blanc à hauteur et faire chauffer à feu doux jusqu'à évaporation puis réserver au frais. Couper les tomates en 4, retirer la chair et garder les pétales pour les tailler en petits cubes puis les réserver dans un bol. Ajouter la ciboulette, le thym et l'ail hachés, puis râper un citron jaune.

Verser 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès et 1 cuillère de vinaigre balsamique dans un bol. Ajouter une pincée de sel et de poivre puis bien mélanger. Déposer une bonne cuillère à soupe de moutarde violette ainsi que l'échalote, les cubes de tomates, les zestes et les herbes. Recouvrir d'huile de pépins de raisin.

## Dressage

Disposer harmonieusement du Parmentier au centre de l'assiette avec un cordon de jus et quelques feuilles de roquettes. Verser de la vinaigrette à votre convenance.

***Bon appétit !***

## Les autres recettes



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



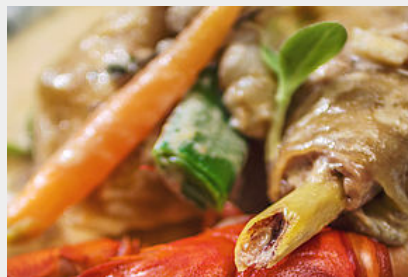
**Effiloché d'échine de  
porc noir confite**



**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**



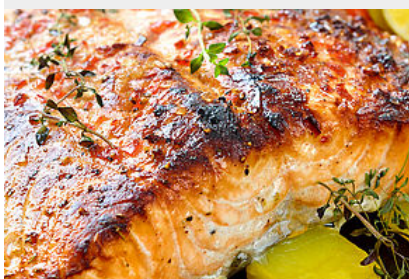
**Terrine de Poule au  
pot**



**Crèmeux de Courges  
bio du Gers**



**Carpaccio de magret  
de canard du Gers**



**Dos de Saumon Cuit  
sur la Peau**

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