



L'AFFECTIF 2013
PAR JEAN-ANDRÉ CHARIAL

Coffre de canard dans son jus accompagné de petits légumes

A déguster avec l'Affectif 2013 par Jean-André Charial, un vin à la texture soyeuse s'ouvrant sur des notes de petits fruits noirs et de figes.

Pour 6 personnes :

- Coffre de canard sauvage : 3
- Pomme de terre : 4
- Patate douce : 2
- Quelques feuilles de chou kale
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Inciser légèrement la peau de la poitrine des canards et assaisonner. Dans un plat allant au four, colorer les coffres à l'huile d'olive et laisser reposer.

Éplucher les légumes excepté le chou kale, les laver et les couper. Les disposer sur la plaque de cuisson, ajouter un filet d'huile d'olive et assaisonner.

Enfourner les légumes pour une quarantaine de minutes à 200°C en les retournant régulièrement.

Enfourner les canards pendant 6 minutes. Laisser ensuite reposer pendant 6 minutes hors du four, sous une feuille de papier aluminium.

Pendant ce temps, enfourner pour 5 minutes les feuilles de chou badigeonnées d'huile d'olive et salées afin d'obtenir des feuilles croustillantes.

Lever les filets de canard et les couper en tranches épaisses. Dresser les assiettes : disposer le canard, quelques légumes rôtis, les chips de kale et arroser de jus de cuisson.