

# HACHIS PARMENTIER DE CANARD A L'ANIS ET MAGRET DE CANARD A LA TRUFFE

4 

2h 



## DUCK SHEPHERD'S PIE WITH ANISEED AND DUCK BREAST WITH TRUFFLES



**Didier REIBEL**

S<sup>t</sup> Pétersbourg / Kempinski Hotel Moika 22



### INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de canard
- 1 beau magret de canard
- 30 g de gros sel
- 1 petit oignon
- 2 grains d'anis
- 6 grains de poivre écrasé
- 1 bouquet garni



### INGREDIENTS

- 4 duck legs
- 1 good sized duck breast
- 30 g cooking salt
- 1 small onion
- 2 aniseeds
- 6 crushed pepper corns
- 1 bouquet garni



### PRÉPARATION

- 1 - Marinez les cuisses de canard 24 heures au gros sel, poivre, thym, laurier.
- 2 - Le lendemain, enlevez l'excédent de sel, mettez sur un lit d'oignons avec des aromates, queues de persil, anis étoilé, laurier, poivre écrasé, ajoutez le vin blanc, réduisez, sans brûler les oignons, ajoutez de la graisse d'oie et 100 g d'eau.
- 3 - Cuisez au four environ 2 heures à 145 °C.
- 4 - Laissez refroidir, récupérez les chairs du canard.
- 5 - Effilochez les chairs. Faites suer 100 g d'oignons au beurre, déglacez avec 100 g de vin rouge, réduisez à sec et ajoutez 100 g de bouillon de volaille. Réduisez au 2/3 puis y ajoutez l'effiloché de canard. Assaisonnez bien et réduisez. Finissez avec un peu de persil et pour plus de goût un peu de jus de truffe et de jus de rôti ou de volaille.
- 6 - Disposez le confit de canard au fond d'un moule de 6 cm de diamètre.
- 7 - Remplissez au 3/4 d'une purée de céleri et finissez encore avec du confit de canard.
- 8 - Servez accompagné d'un magret de canard émincé avec une sauce Périgueux et une petite salade avec des petits légumes croquants.

### METHOD

- 1 - Marinate the duck legs for 24 hrs with the cooking salt, pepper, thyme and the bay leaf.
- 2 - The next day, remove the excess salt, place on a bed of onions with the seasoning, parsley stalks, a star anise, bay leaf and crushed pepper. Add the white wine, reduce without burning the onions, add the goose fat and 100g water.
- 3 - Cook in the oven at 145 °C for approximately 2 hrs
- 4 - Leave to cool, recover the duck meat.
- 5 - Shred the meat. Sweat 100g onions in butter, deglaze with 100g red wine, reduce until dry then add 100g chicken stock. Reduce by 2/3 then add the shredded duck. Season well and reduce, add a little parsley and a little truffle jus and chicken jus or gravy to enhance the taste.
- 6 - Place the duck confit in a 6cm mould.
- 7 - Fill up to 3/4 with a celery purée and then finish with the duck confit.
- 8 - Serve with a thinly sliced duck breast with a Périgueux sauce and a small crunchy vegetable salad.

*A servir avec / To be served with*

**CASTILLON  
CÔTES DE BORDEAUX**



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union