

Boulettes de canard confit laquées au vin rouge et mousseline de chou fleur

#unjourunerecette 14 - 2 avril 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

<i>2 cuisses de canard confites</i>	<i>½ chou fleur</i>	<i>1 oignon</i>
<i>Sel, poivre</i>	<i>4c à soupe de crème</i>	<i>2 carottes</i>
<i>1 œuf</i>	<i>Muscadé</i>	<i>1 gousse d'ail</i>
<i>Farine</i>	<i>Sel, poivre</i>	<i>½ litre de vin rouge</i>
		<i>¼ litre de bouillon de volaille</i>
		<i>Sel, poivre</i>

Émincer l'oignon, les carottes puis faire revenir le tout avec l'ail. Ensuite ajouter le vin rouge et laisser réduire à $\frac{3}{4}$ avant d'ajouter le bouillon de volaille et de laisser bouillir environ 10 min. Saler et poivrer.

Cuire le chou fleur à l'eau salée ou à la vapeur. Une fois cuit, le mixer avec la crème puis assaisonner selon votre gout.

Désosser le canard puis le mixer avec l'œuf et l'assaisonnement. Former des boulettes et les fariner avant de les faire revenir sur chaque face jusqu'à qu'elles soient bien dorées.

