

La recette  
de Grégory Coutanceau  
avec les produits  
Panier de nos campagnes



GRÉGORY  
COUTANCEAU

Foie gras de canard cuit en cocotte,  
céleri, raisins et figues,  
jus de canard au vinaigre de framboises



[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)

Panier de nos campagnes  
2, avenue de fétilly - 17000 La Rochelle  
ouvert jeudi et vendredi de 10 à 19 heures



Panier de nos  
campagnes

## PREPARATION DU FOIE GRAS DE CANARD

*1 lobe de foie gras - Fleur de sel et poivre du moulin  
Mignonnette de poivre Sarawak*

Détailler dans les lobes des escalopes de foie gras de 100 g de portion. Au moment du service, les mettre sur la plancha et poursuivre la cuisson en assaisonnant chaque côté avec la fleur de sel et le poivre du moulin.

## PREPARATION DES SUCS DE CANARD AU VIN DU JURA

<i>500 g de fond de canard</i>	<i>2 gousses d'ail en chemise</i>
<i>30 g de parures de foie gras</i>	<i>10 grains de raisins</i>
<i>30 g de graisses de canard</i>	<i>50 g de vinaigre de framboises</i>
<i>100 g d'échalotes</i>	<i>300 g de jus de canard</i>

Dans un rondou, faire colorer les carcasses de canard dans la graisse de canard. Laisser caraméliser à petit feu, puis ajouter l'ail en chemise, l'échalote en grosses rouelles et les parures de foie gras. Faire suer sans coloration, ajouter les grains de raisins écrasés et verser. Réduire de moitié, ajouter le jus de canard, puis laisser cuire pendant 30 minutes et amener jusqu'à consistance. Filtrer dans un chinois étamine sans fouler, vérifier l'assaisonnement, donner un tour de moulin à poivre et en finition avant l'envoi, rajouter un trait de vinaigre de framboise.

## PREPARATION DES GARNITURES

<i>1/2 Céleri boule</i>	<i>120 grains de raisins</i>
<i>300 g de fond blanc de volaille</i>	<i>1 figue</i>
<i>30 g d'huile d'olive</i>	<i>50 g de beurre clarifié</i>
<i>100 g de beurre</i>	<i>Fleur de sel</i>

Laver les raisins, les sécher sur un linge et détacher les grains des grappes. Disposer les grains sur une plaque allant au four et les faire sécher pendant 1h30 jusqu'à obtenir des raisins semi-confits.

Tailler la figue en forme de croix sur le chapeau et faire cuire au four avec une noisette de beurre. Tailler le céleri en bâtonnets de 12 cm de longueur et les étuver dans un beurre moussant, puis mouiller avec le fond blanc. Au terme de la cuisson, les débarrasser. Au dernier moment, faire dorer les céleris dans un sautoir avec du beurre clarifié, rajouter les raisins et les poires.

## MONTAGE ET CUISSON

Mettre la garniture au fond de la cocotte en fonte. Puis déposer par-dessus l'escalope de foie gras. Assaisonner avec la fleur de sel et mignonnette de poivre Sarawak. Ajouter également un peu de sauce au vin jaune du Jura. Préparer une saucière à mettre sur table avec un peu de sauce si besoin.