



Pithiviers de Canard Colvert & Foie Gras

Une recette de Matthieu Lestrade, jeune chef du Clos Saint Basile à Mougins. Rénovée depuis l'arrivée de Matthieu et Elien Lestrade, la bâtisse provençale abrite une trentaine de couverts dans un intérieur élégant au mobilier traditionnel.

Le Clos Saint Basile

C'est à Mougins que Matthieu et Elien Lestrade ont jeté leur dévolu il y a 5 ans pour une belle et élégante demeure provençale afin d'y abriter leur amour pour la gastronomie. Ils y prodiguent une cuisine à l'accent fortement prononcé par la Provence et revisitée avec passion par ce duo professionnel et dynamique, passé par de belles maisons comme le Domaine de Terre Blanche à Tourettes (Var) ou le Prince de Galles à Paris.

Pour débiter 2018, Le Clos Saint-Basile vient d'être récompensé par le guide Michelin d'une grappe de raisin, pour sa carte composée de près de 150 références différentes.

Le Clos Saint Basile

351 Avenue Saint-Basile

06250 Mougins

T. 04 92 92 93 03

www.clossaintbasile.fr

Ingrédients

2 pâtes feuilletés

1 canard Colvert

1 chou vert

60g de foie de volaille

60g de gorges de porc

60g de viande de porc

60g de filet de volaille

60g de lard gras de porc

1 escalope de foie gras

Cognac

Sel/Poivre

Préparation

Lever les cuisses et filets du canard et les réserver au frais.

Désosser les cuisses.

Réalisation de la farce :

Passer au hachoir les cuisses désossées, les foies de volaille, la gorge, la viande de porc et le filet de volaille, le lard gras taillé en petit dés.

Assaisonner la farce avec le cognac, sel et poivre.

Cuire une à deux feuilles de chou vert dans une eau bouillante salée.

Montage

Dans un petit saladier, mettre la ou les feuilles de chou sur les parois de façon à ce qu'elles recouvrent la totalité en laissant dépasser un petit peu pour la fermeture finale.

Disposer la farce de façon homogène pour quelle puisse recouvrir le chou. (Attention bien répartir pour éviter que ca ne soit trop épais et réserver une partie pour refermer)

Disposer les filets de canard crus mais assaisonnés au centre de la farce.

Superposer les filets d'une belle escalope de foie gras, elle aussi légèrement salée.

Répartir le reste de la farce pour camoufler l'escalope de foie gras.

Refermer à l'aide des feuilles de chou pour que toute la farce soit au centre du chou.

Etaler la pâte feuilletée et disposer la demi sphère de chou au centre.

Recouvrir de façon hermétique avec la deuxième pâte feuilletée.

Finition et cuisson

Réaliser un décor à l'aide de la pointe d'un couteau

A l'aide d'un pinceau recouvrir d'une fine couche de jaune d'œuf pour réaliser la dorure et donner à la tourte un côté brillant pendant la cuisson

Enfourner à 180° C pendant 45 minutes, la température à cœur devant atteindre 50°C.