

LA CUISINE
DES CHEFSLa cuisine du
Kitchen Galerie

LES CHEFS INVITÉS

Mathieu Cloutier et
Jean-Philippe St-DenisRESTAURANT
Kitchen Galerie

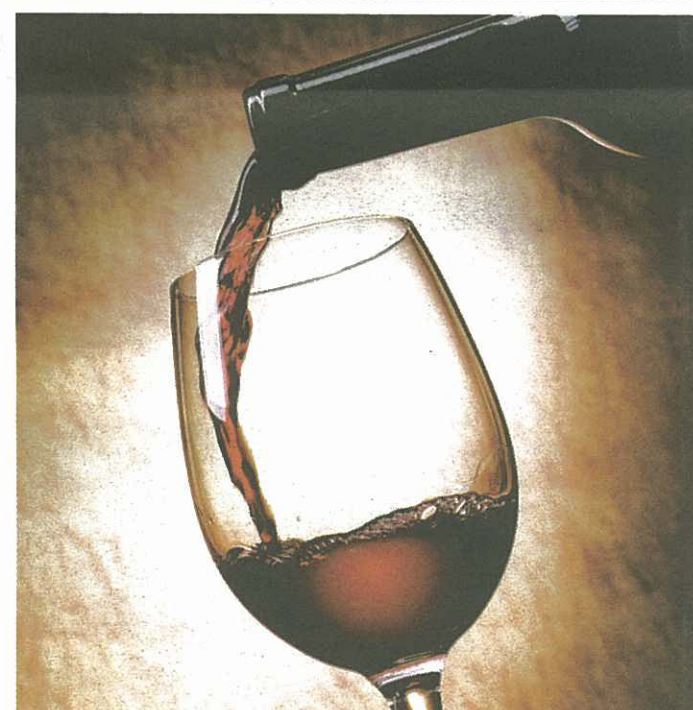
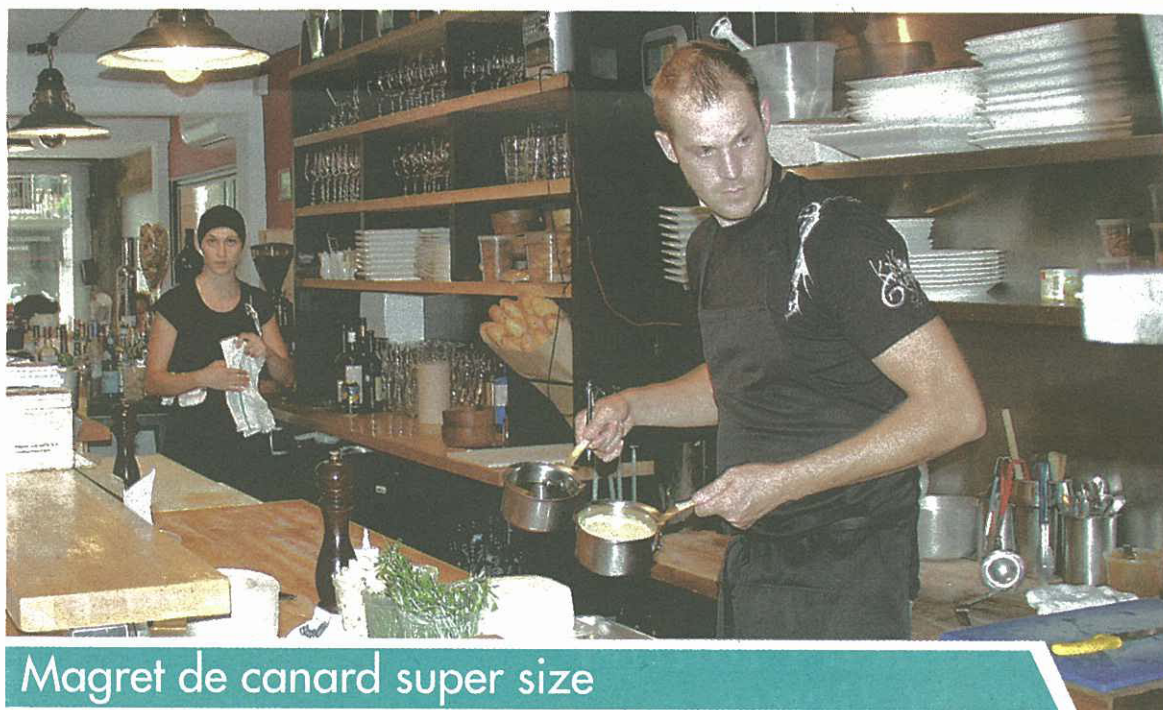
SEMAINE PROCHAINE

Le chef pâtissier Patrice
Demers ; Les 400 coups

Les Chefs Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis font partie intégrante de la scène culinaire montréalaise. Avec leurs deux adresses, Kitchen Galerie et Kitchen Galerie Poisson ainsi que leur tout nouveau livre de recettes, ils se sont créé une place bien à eux avec leur cuisine d'instinct et leurs plats robustes et conviviaux à l'image de ce duo attachant, des plats tels que : les Short Ribs de bœuf à la bière noire et autres braisés, le Gratin de pomme de terre au smoked meat, le Parmentier d'agneau, la Bisque de homard à la vanille ou leurs poissons grillés en entier.

Ils nous présentent cette semaine leur dernière recette de cette nouvelle rubrique *La Cuisine des Chefs*. S'entamera à partir du 13 octobre prochain, une toute nouvelle série de recettes avec le talentueux chef pâtissier Patrice Demers du restaurant Les 400 Coups.

Thierry Daraize



Magret de canard super size

TYPE DE PLAT Principal
PORTIONS 4
PRÉPARATION 30 min
CUISSON 20 min

INGRÉDIENTS

- 4 magrets de canard
- 6 champignons King Eringi, lavés et tranchés en lamelles de 1/2 cm (1/4 po)
- 8 pommes de terre rattes, lavées et blanchies
- 10 choux de Bruxelles, effeuillés et blanchis 30 secondes
- 1 échalote, ciselée finement

- 60 ml (1/4 tasse) de porto
- 1 litre (4 tasses) de fond brun de veau, réduit en demi-glace
- 450 g (1 lb) de foie gras, coupé en 4 tranches
- 20 lamelles de truffe
- Sel et poivre noir frais moulu

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Parer le magret et faire des entailles dans le gras pour aider la cuisson. Déposer dans une poêle froide (pouvant aller au four) et faire fondre le

- gras à basse température. Augmenter la température au fur et à mesure de la cuisson. Verser le gras fondu dans une autre poêle. Enfourner le canard de 6 à 8 minutes. Retirer de la poêle et laisser reposer 5 minutes.
2. Entre-temps, chauffer la poêle avec le gras de canard. Y saisir les champignons, puis ajouter les pommes de terre. Cuire 5 minutes. Ajouter les feuilles de choux de Bruxelles et l'échalote, puis continuer la cuisson 1 minute maximum.
3. Retirer le gras de la poêle ayant servi à cuire le canard. Chauffer la poêle à feu élevé et déglacer avec le porto. Réduire à sec. Ajouter le fond réduit et laisser mijoter 5 minutes.

4. Dans une autre poêle, saisir les tranches de foie gras à feu vif, en ajustant la température pour obtenir une belle coloration. Cuire 2 minutes. Retirer le foie gras et ajouter le gras de cuisson à la sauce en fouettant, jusqu'à consistance lisse et homogène. Ajouter les truffes et assaisonner.
5. Dresser les assiettes et servir aussitôt.

Note du chef

Il faut absolument commencer la cuisson du canard dans une poêle froide et du côté gras. Comme ça, on s'assure que le gras fondra doucement et que la coloration se fera lentement. C'est le truc pour que ce soit bien croustillant.