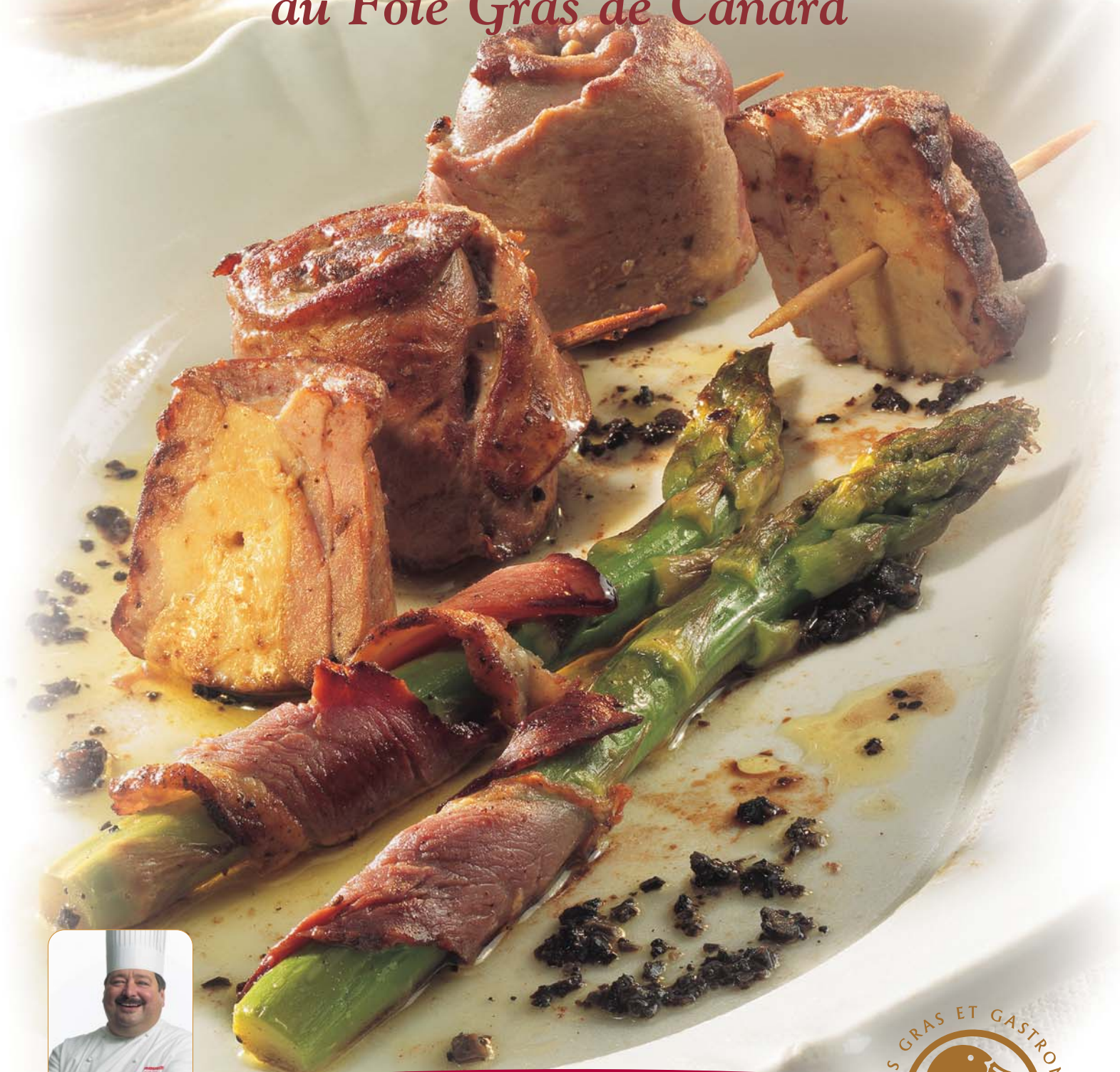




Mini Tournedos d'Aiguillettes

au Foie Gras de Canard



Jean-Paul Chevré
Conseiller Culinaire

ROUGIÉ

S A R L A T





Mini Tournedos d'Aiguillettes au Foie Gras de Canard

par Jean-Paul Chevré, Conseiller Culinaire

Marché pour 1 personne

Aiguillettes de canard crues Rougié - 3 pièces

Foie gras de canard cru Rougié - 50 g

Accompagnement

Pointes d'asperges au magret de canard fumé,
sauce vinaigrette tiède au jus de truffes

Pointes d'asperges vertes - 5 pièces

Magret de canard fumé Rougié - 10 tranches

Jus de truffe Rougié - 5 cl,

Huile de noisette - 20 cl

Vinaigre de cidre - 10 cl

Décor : pluche de cerfeuil (quantité suffisante)

For 1 person

Rougié raw duck tenderloin - 3 pieces

Rougié raw duck foie gras - 50 g / 1,75 oz

Garnish

Asparagus tips with smoked duck breast,
tepid French dressing with truffles juice

Green asparagus tips - 5 pieces

Rougié smoked duck breast - 10 slices

Rougié truffle juice - 5 cl, Hazelnut oil - 20 cl

Cider vinegar - 10 cl

Decor : chervil (sufficient quantity)

Für 1 persone

Entenleberfilet «Aiguillettes» Rougié - 3 Stücke

Rohe Entenstopfleber Rougié- 50 g

Damit servieren Sie

Spargelspitzen mit geräucherte Entenbrust,
lauwarme Vinaigrette Sauce mit Trüffelsaft

Grüne Spargelspitzen - 5 Stücke

Geräucherte Entenbrust Rougié - 10 Scheiben

Trüffelsaft Rougié - 5 cl, Hazelnussöl - 20 cl

Apfelwein Essig

Dekoration : Kerbel

Compras para 1 persona

Solomillos de pato crudos Rougié - 3 piezas

Foie gras de pato crudo Rougié - 50 g

Acompañamiento

Puntas de espárragos con magret ahumado,
salsa vinagreta tibia al jugo de trufas

Puntas de espárragos verdes

Magret de pato ahumado Rougié - 10 láminas

Jugo de trufas Rougié - 5 cl

Aceite de avellana - 20 cl

Vinagre de sidra - 10 cl

Adorno : Hojas de cerafolio decoración

Mini Tournedos d'Aiguillettes au Foie Gras de Canard

Progression de la recette

Aplatir les aiguillettes avec un gros couteau. Sectionner le petit nerf en 3 parties. Découper le foie gras de canard en 3 cubes. Saler et poivrer le foie gras. Rouler les aiguillettes avec le foie gras de canard au centre et fixer avec un pique en bois. Eplucher les asperges, les blanchir. Rouler les tranches de magret fumé à la base des pointes d'asperges. Faire une vinaigrette avec le vinaigre

de cidre, le jus de truffes, l'huile de noisette, du sel et du poivre. Cuire les tournedos à la poêle et les finir au four. Cuire à point. Faire revenir les pointes d'asperges à la poêle et garder au chaud.

Présentation : Dresser les tournedos et les pointes d'asperges sur assiette chaude. Mettre un peu de vinaigrette et décorer avec une pluche de cerfeuil.

Duck Tenderloin Tournedos with Duck Foie Gras

Preparation of the recipe

Flatten the duck tenderloins with a big knife. Cut the nerve in three parts. Cut the duck foie gras in 3 cubes. Season the foie gras with salt and pepper. Roll up the duck tenderloin with the foie gras in the center and fix with a wooden skewer. Peel the asparagus, boil them in water. Roll the slices duck breast at the base of the asparagus tips. Prepare the French dressing with cider vinegar, truffle

juice, hazelnut oil, salt and pepper. Fry the tournedos in a pan-fry and then finish in the oven. Cook medium rare. Fry the asparagus tips in a pan-fry and keep warm.

In a warm plate, put the tournedos and the asparagus tips and then, scatter with the French dressing and decorate with the chervil.

Kleine Entenfilet Tournedos mit Entenleber

Zubereitung

Die Aiguillettes mit einem grossen Messer abflachen. Den Nerv in drei Teil schneiden. 3 Würfeln. Entenleber salzen und pfeffern. Die gerollte Aiguillette mit Entenleber füllen und mit einem Spieß befestigen. Die Spargel schälen und im Salzwasser kochen. Zum Fuß der Spargelspitzen die geräucherte Entenbrustscheiben rollen. Eine Vinaigrette mit Apfelwein Essig, Trüffelsaft,

Hazelnussöl, Salz und Pfeffer vorbereiten. Die Tournedos erst in der Pfanne und dann im Ofen kochen. Durchbraten. Die Spargelspitzen in der Pfanne braten und warm behalten.

Die Tournedos und Spargelspitzen auf einen warmen Teller legen. Ein bißchen Vinaigrette gießen und mit Kerbel dekorieren.

Pequenos Tournedos de Solomillos con Foie Gras de Pato

Progresión de la receta

Aplatar los solomillos con un cuchillo. Cortar el pequeño nervio en 3 partes. Cortar el foie gras de pato en 3 cubos. Poner sal y pimienta en el foie gras. Rollar los solomillos con el foie gras de pato en el centro y fijar con un pico de madera. Desmotar los espárragos, sancocharlos. Rollar las lonchas de magret ahumado a partir de la base de

las puntas de los espárragos. Hacer una vinagreta con el vinagre de sidra, el jugo de trufas, el aceite de avellana, la sal y la pimienta. Freír los filetes en la sartén y terminarlos en el horno. Cocer a punto.

Presentación : Poner los filetes y las puntas de espárragos en un plato caliente. Añadir un poquito de vinagreta y ornar con una hoja de cerafolio.



Avenue du Périgord - 24200 Sarlat - France

tel: (33) 5 53 31 72 00

fax: (33) 5 53 59 40 86

<http://www.rougie.com>

Studio Appi - BRIVE / DGR Imprimeur - LIMOGES - Photos non contractuelles

