

Entrées chaudes à la viande

Etuvée de poireaux au magret fumé, poêlée de girolles et d'escargots


1h15 55 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

292

CALORIES

Étape 1

Préparation des poireaux

- 1 A l'aide du couteau d'office, ôter les racines ainsi que la partie verte des poireaux, retirer également la première peau.
- 2 Les parties vertes des poireaux peuvent être conservées et utilisées plus tard pour parfumer un bouillon ou réaliser un bouquet garni.
- 3 Fendre les poireaux en deux, les rincer sous l'eau tiède en prenant soin de bien nettoyer entre les différentes couches pour retirer le sable et la terre.
- 4 Les éponger avec du papier absorbant et les poser sur la planche.
- 5 Préparer un saladier rempli d'eau froide.
- 6 Avec le couteau éminceur, émincer régulièrement tous les poireaux, les réserver dans le saladier d'eau froide au fur et à mesure.
- 7 Les remettre dans l'eau sert à faire tomber le sable au fond du saladier au cas où il en resterait un peu, donc attention à ne pas trop les brasser.
- 8 Mettre une passoire au dessus d'un saladier. Egoutter

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'étuvée de poireaux

5 Poireau

12 tranche(s) **Magret de canard**

20 g **Beurre**

10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la poêlée

200 g **Girolle(s)**

16 **Escargot(s)**

25 g **Beurre**

1 **Gousse(s) d'ail**

2 cl **Apéritif anisé**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Basilic**

les poireaux en les récupérant au fur et à mesure à la main sur le dessus.

Étape 2

Cuisson des poireaux

- 1 Mettre une casserole à chauffer, ajouter le beurre.
- 2 Lorsqu'il commence à fondre, ajouter les poireaux émincés et saler légèrement.
- 3 Les faire suer sur feu moyen sans coloration.
- 4 Lorsqu'ils commencent à devenir translucides, ajouter un tout petit peu d'eau. Etuver sur feu doux en couvrant la casserole pendant environ 10 minutes.
- 5 Étuver signifie cuire à couvert sur feu doux avec très peu de matière grasse. Le légume cuit avec son eau de constitution, il est donc indispensable de remuer souvent.

Étape 3

Préparation des girolles

- 1 Prendre les girolles. Si besoin, les passer très rapidement dans un saladier d'eau tiède pour retirer d'éventuelles traces de sable ou de terre.
- 2 Dans ce cas, bien les sécher dans du papier absorbant.
- 3 Couper légèrement la base des queues des girolles.
- 4 Garder les girolles de taille moyenne entières, tailler en deux les plus grosses pour qu'elles soient toutes à peu près de la même taille.
- 5 Les réserver dans un saladier.

Étape 4

Cuisson des poireaux

- 1 Lorsque les poireaux ont bien étuvé, retirer le couvercle, ajouter la crème et laisser réduire sur feu doux à découvert.
- 2 La réduction peut prendre plus ou moins de temps selon la température de la crème. Surveiller la cuisson et remuer jusqu'à ce que les poireaux soient liés.

Étape 5

Préparation du magret fumé

- 1 Sortir le magret, en réserver une tranche par personne pour le dressage.
- 2 Prendre les tranches restantes, retirer le gras.
- 3 Les émincer de la même taille que les poireaux à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 6

Finition de l'étuvée de poireaux

- 1 Une fois les poireaux liés dans la crème réduite, couper le feu et ajouter le magret fumé émincé. Mélanger.
Couvrir la casserole pour laisser infuser le maaret fumé.

-
- 2 garder au chaud.

Étape 7

Cuisson des girolles et des escargots

- 1 Placer les escargots dans une passoire, les rincer sous l'eau froide.
- 2 Éplucher la gousse d'ail avec un couteau d'office, la réserver dans un ramequin.
- 3 Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre.
- 4 Lorsqu'il est bien moussant, faire revenir rapidement les escargots pendant une minute avec la gousse d'ail.
- 5 Ajouter les girolles, poêler le tout.
- 6 En fin de cuisson, déglacer avec le pastis et laisser réduire.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre, couper le feu.

Étape 8

Dressage

- 1 Disposer les cercles sur les assiettes.
- 2 Prendre les poireaux étuvés, ajouter un tour de poivre du moulin. Les disposer au fond des cercles.
- 3 Déposer par dessus la poêlée de girolles et d'escargots.
- 4 Terminer le dressage en posant sur le dessus une tranche de magret fumé et une sommité de basilic.
- 5 Retirer les cercles et servir.