

## Cuisses de canard comme une pie aux poires

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

6 cuisses de canard, 1 carotte, 2 oignons, 1 vert de poireau, sel, 1 bouquet garnit

### **Pour la sauce :**

1l de bouillon de cuisson des cuisses, 50g de fond de veau en poudre,

### **Pour la garniture :**

6 poires du curé, ½ céleri rave, beurre, sel, sucre

### **Pour le feuilletage :**

1 abaisse de feuilletage de 3mn de la taille légèrement supérieure au plat à gratin utilisé, 1 œuf pour la dorure

---

### **Les cuisses :**

Cuire les cuisses de caneton dans 2 litres d'eau avec une pincée de sel, et la garniture aromatique jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Retirer les cuisses du fond de cuisson et laisser tiédir avant d'enlever la peau et les os. Effiloche la chair en gros morceaux.

### **La sauce :**

Réduire le fond de cuisson des cuisses jusqu'à obtenir 6dl. Lier avec une cuillère de fond en poudre et rectifier la couleur avec quelques gouttes d'Arôme Patrel. Ajouter le vin de noix et cuire 10mn à petits bouillons pour que les parfums se mélangent. Filtrer finement.

### **La garniture :**

Eplucher les poires et le céleri. Couper le céleri en bâtonnets pas trop petits. Couper les poires en 4 et retirer les pépins.

Glacer les légumes à blanc avec un peu d'eau, sel pour le céleri, sucre et 1 cuillère de beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson.

### **Montage :**

Répartir le céleri au fond d'un grand plat à gratin et déposer dessus la chair des cuisses de canard et les poires.

Napper de sauce et recouvrir de la pâte feuilletée.

Dorer la pâte à l'œuf et cuire au four pendant 30mn à 180°.

« Casser » la croute devant les convives.