



Minestrone de Canard

aux feuilles de cumbawa et aiguillettes marinées

INGREDIENTS (4 PERS)

- 8 aiguillettes de Canard du Gers
- 1 carotte
- 1 panais
- 1 branche de céleri
- 40 g de petites pâtes complètes
- 1 carcasse de canard
- Quelques feuilles de cumbawa
- 1 cumbawa
- huile d'olive, Sel
- Poivre (timut de préférence)



PRÉPARATION (45 MIN)

Préparer le bouillon

Eplucher et tailler les légumes en petits cubes (brunoise) les réserver.

Tailler les parures des légumes pour le bouillon.

Dégraissier la carcasse du canard et la couper en morceaux.

Dans une casserole, faites rissoler jusqu'à coloration les morceaux de carcasse et les parures de légumes.

Ajouter de l'eau à hauteur, du sel, du poivre et les feuilles de cumbawa.

Couvrir et laisser cuire 20 min.

Mariner les aiguillettes

Dans un plat creux verser l'huile d'olive, les zestes et le jus de cumbawa, saler et poivrer.

Cuire les légumes

Dans 3 casseroles différentes cuire les petits légumes croquants séparément et les rafraîchir immédiatement. Réserver.

Filter le bouillon de canard et le remettre à ébullition pour cuire les petites pâtes à minestrone.

Piquer les aiguillettes et les saisir des deux côtés dans une poêle chaude.

Assembler le tout dans un bol et servir chaud.



les tables du gers



Château Bellevue
19 rue Joseph Cappin
32150 CAZAUBON
Tél.: 05 62 09 51 9