

Menu d'hiver à Troplong Mondot

... Plat ...

Pot-au-feu de canard

Ingrédients pour 6 personnes

...
1 cuisse de canard par convive,
1,5 l de bouillon de volaille,
6 poireaux, 6 carottes,
12 pommes de terre, 6 navets,
Quelques champignons
et éventuellement
des cèpes en saison.

...
Préparer le bouillon de volaille en mettant dans 1,5 l d'eau une carcasse de canard ou de poulet ou de pigeon. Ajouter 10 feuilles de laurier, une cuillerée à soupe de grains de poivre, 2 pincées de sel. Faire cuire 1 heure, puis passer le bouillon. À ce bouillon, ajouter carottes et navets. Après avoir enlevé la peau grasse des cuisses de canard, les mettre dans le bouillon. Laisser chauffer à petits bouillons 3/4 d'heure. Ajouter les pommes de terre et enfin les poireaux. Si vous trouvez des cèpes, les ajouter dans le dernier 1/4 d'heure. Poser sur l'ensemble presque à fleur de bouillon. Bien poivrer, saler après avoir goûté. Servir avec de la moutarde forte, de la moutarde à l'ancienne, du coulis de piment d'Espelette, un peu de poivre à moulin et de fleur de sel.

... Dessert ...

Mousse au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes

...
200 g de chocolat fondant ou à croquer
100 g de beurre demi-sel
4 cuillerées à soupe de sucre
4 beaux oeufs frais
Confiture d'orange

...
Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Battez les blancs en neige. Couper le beurre en petits morceaux. Casser le chocolat en petits morceaux. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole au bain-marie. Dans un bol, battre le sucre et les 4 jaunes d'oeufs. Lorsque le beurre et le chocolat sont bien fondus, ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs. Remuer constamment à feu doux (sans faire bouillir) jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Sortir la casserole du feu et incorporer les blancs en neige à la préparation chaude, avec une cuillère en bois, en soulevant doucement la masse. Ajouter une cuillerée à soupe de confiture d'orange. Verser la mousse dans des coupelles et les conserver au frais jusqu'au moment de servir. (Garder la casserole pour les enfants !)

