

Progression

Éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les échalotes. Ciseler, réserver.

Concasser les cous et les ailerons des canettes en menus morceaux.

Canette fermière Label Rouge aux noisettes et cassis

Plaquer les canettes dans des gastronomes pleins, assaisonner de sel fin et de poivre. Disposer autour les abatis concassés, ajouter sur chaque canette une noix de beurre. Cuire à four chaud (180/200°C) 45 minutes environ, arroser fréquemment avec le beurre de cuisson et la graisse des canettes. Retourner les canettes en cours de cuisson pour obtenir une coloration uniforme. Incorporer les échalotes ciselées 5 minutes avant la fin de cuisson. Débarrasser les canettes, réserver au chaud (+ 63°C).

Caraméliser les sucs de cuisson, dégraisser, déglacer au vin rouge (à l'eau pour les enfants). Réunir le bouillon dans une sauteuse, réduire de moitié. Ajouter le fond brun de veau lié délayé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, cuire 3 minutes. Incorporer le cognac (sauf pour les enfants), les cassis et les noisettes préalablement grillées et concassées. Mijoter 3 à 4 minutes, rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (+ 63°C) jusqu'au moment du service.

Dresser les canettes détaillées en morceaux, accompagner de sauce au départ.



Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Canette Label Rouge fraîche	25,000	KG
Beurre doux	0,350	KG
Échalote vrac	0,800	KG
Vin rouge	0,700	LT
Eau pour mémoire	3,000	LT
Fond brun de veau lié	0,240	KG
Cognac	0,100	LT
Cassis égrappé surgelé	0,700	KG
Noisette entière émondée	0,600	KG
Sel fin	0,050	KG
Poivre noir moulu	0,010	KG



COÛT PAR PORTION DE 190 G	1,586 €
APPORT CALORIQUE	653 Kcal
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	0,93

