Baeckeoffe de Cuisses de Canard et Foie Gras

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 4 cuisses de canard gras
- 1 lobe de foie gras
- 2 carottes
- 6 pommes de terre (BF15 ou Charlotte)
- 1 bulbe de fenouil
- 4 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre haché
- Le zeste d'un demi-citron confit, haché
- 200 g de pâte à luter
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 75 cl de bouillon de volaille
- Sel fin, fleur de sel, poivre du moulin

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C, en position ventilée de préférence.
2. Préparer la garniture : peler les pommes de terre et les carottes, les laver, puis les tailler en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Parer le bulbe de fenouil et le fendre en 4. Éplucher les oignons nouveaux. Peler la gousse d'ail, la dégermer et la hacher finement.
3. Préparer les cuisses de canard : assaisonner de fleur de sel de chaque côté. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et colorer les cuisses côté peau pendant 5 minutes à feu doux, afin de faire fondre la graisse. Les égoutter sur une grille.
4. Répartir dans une terrine à baeckeoffe les rondelles de pommes de terre, de carottes, les quartiers de fenouil et les oignons nouveaux. Saler et poivrer. Ajouter l'ail haché, le gingembre et le zeste de citron confit, puis disposer les cuisses de canard dessus. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.
5. Sceller le couvercle de la terrine, glisser au four préchauffé et laisser cuire 3 heures à 160°C.
6. En fin de cuisson, sortir la terrine du four, ajouter le lobe de foie gras et laisser reposer 30 minutes à température ambiante avant de passer à table.