



Ingrédients pour 4 personnes

Canard :

- Canette 1,8 kg
- Huile 2 cl
- Fleur de Sel, Poivre
- Boutons d'ail des ours à l'aigre-doux 80 g

Griesknepfles :

- Semoule 50 g
- Fond blanc 50 g
- Parmesan 20 g
- Huile d'olive 6 g
- Mascarpone 10 g
- Sel, poivre

Salade d'herbes et fleurs de la nature :

Herbes sauvages :

- Lierre terrestre
- Achillée Mille Feuille
- Pimprenelle
- Capucine

Herbes du jardin :

- Fleur de Courgette
- Cerfeuil tubéreux
- Cerfeuil
- Estragon
- Persil plat

Vinaigrette :

- Jus de canard 5 cl
- Huile d'olive 2 cl
- Vinaigre de vieux vin 2 cl
- Echalotes 20 g
- Sel

HUBERT MAETZ VOUS PROPOSE :

CANETTE RÔTIE, GRIESKNEPFLES AUX BOUTONS D'AIL DES OURS, SALADE D'HERBES ET FLEURS DE LA NATURE

Canette

- Rôtissez la canette en la gardant bien rosée. Laissez-la bien reposer et découpez-la au dernier moment. Faites chauffer et réduire le jus de canard, ajoutez le vinaigre et les herbes.

Griesknepfles : (polenta)

- Faites bouillir le fond blanc, ajoutez la semoule. Mélangez énergiquement et ajoutez le reste des ingrédients. Etalez à hauteur de 2 millimètres entre 2 feuilles de papier sur une plaque. Cuisez au four jusqu'à belle coloration. Laissez refroidir et découpez en bande de 2 cm de large et 15 cm de long. Faites dorer avec un peu de beurre.

Dressage :

- Sur une belle assiette, composez un mélange d'herbes en tas surmonté de fleurs. Posez la bande de semoule surmontée de boutons d'ail des ours, la canette et un trait de vinaigrette sur la salade et sur la canette.

Servir avec un Sylvaner XM du « Domaine Jacques Maetz ».