



## Ingrédients pour 4 personnes

### Canard :

- 4 filets de canette
- 1kg de rhubarbe
- sucre
- sel, poivre

### Huile de verveine

- 50 cl d'huile de pépins de raisin
- 2 bottes de verveine

### Mirepoix

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 poireaux

### Dampfnudel (env. 50 pièces)

- 500 g de farine
- 20 g de sel
- 40 g de sucre
- 4 œufs
- 10 cl d'eau
- 20 g de levure boulangère
- 150 g de beurre pommade

**PASCAL BASTIAN VOUS PROPOSE :**

## FILET DE CANETTE RÔTIE À LA RHUBARBE, JUS DE CANARD À L'INFUSION DE VERVEINE

### Rhubarbe

- 3 bâtons de 8 cm de long cuits sous vide à 85°C avec une pincée de sucre durant 5 min environ.
- Pour la finition, juste poêlée au beurre avec un peu de sucre pour la caramélisation.

### Filet de canette

- Parer le filet de canette, saler, poivrer et cuire sous vide à 58 °C au bain marie pendant 45 min.
- Pour la finition, bien colorer côté graisse et passer 3 min au four à 200°C. Confectionner un jus de canard acidulé ; colorer les parures de canard avec une petite mirepoix, déglacer au vinaigre balsamique, réduire et mouiller au fond de canard, réduire de moitié, une noix de beurre à la fin.

### Huile de verveine

- 50 cl d'huile de pépins de raisin infusée avec 2 bottes de verveine fraîche.

### Dampfnudel

- Faire comme une pâte à brioche et mettre au frais. Le lendemain, étaler à 1 cm d'épaisseur et tailler à l'emporte pièce de 4 cm de diamètre, laisser lever puis poêler à l'huile pour une petite coloration et passer 4 min à 100°C à la vapeur.

### Garniture

- Faire un tortillon de pomme de terre et y mettre une salade d'herbes (shiso pourpre, affila cress, basil cress, rock chives).
- Assaisonner avec une vinaigrette classique.