

Jordan Billan

Chef du restaurant « Le Cèdre » à Beaune

Filet de canette des Dombes rôtie, asperges vertes
& cerises au thym & fève de tonka !

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 🍴 4 filets de canette
- 🍴 1 botte d'asperges vertes
- 🍴 Une vingtaine de grosses cerises
- 🍴 150 g d'amandes fraîches
- 🍴 1 gousse d'ail
- 🍴 ¼ de fèves de tonka
- 🍴 1 branche de thym
- 🍴 2 cl d'huile d'olive
- 🍴 50 g de beurre
- 🍴 20 g de sucre roux
- 🍴 5 cl de vinaigre balsamique
- 🍴 Sel
- 🍴 Poivre

DEROULE DE LA RECETTE

Filet de canette :

Parer les filets de canette en retirant l'excédent de graisse sans entamer la chair. Puis les inciser côté peau en faisant un petit cadrillage assez fin.

Assaisonner des deux côtés puis dans un sautoir à feu doux et avec juste un trait d'huile d'olive, déposer les filets côté peau pendant deux à trois minutes afin de bien caraméliser la peau. Les retourner puis les arroser. Ajouter le poivre du moulin en fin de cuisson et laisser reposer la viande sur une grille.

Dans le même sautoir, ajouter le sucre, le faire caraméliser, puis ajouter les cerises au préalablement dénoyautées, le thym et le beurre. Les faire cuire tout en gardant une texture bien ferme.

Un foie cuit, déglacé au vinaigre balsamique et râpé au dernier moment la fève de tonka. Débarrasser et égoutter le jus, le porter à ébullition puis le réduire à petit feu jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante.

Asperge verte :

Les éplucher de moitiés à l'aide d'un rasoir et couper plus ou moins environs les deux centimètres du bas appelé le bois. Les sauter à l'huile d'olive avec un peu d'eau si besoin. Elles doivent rester aldente.

Dressage :

Réchauffer vos filet deux minutes au four à 180 degrés, puis les couper en fines tranches. Ajouter les cerises, les asperges et la sauce. Terminer avec quelques amandes fraîches décortiquées, et quelques copeaux d'asperges verte à crus.

C'est prêt à déguster !