



ROULEAUX DE PÂTE FILO FARCIS DE CANARD ET DE MÛRES

Préparation: env. 60 minutes | Temps de cuisson: env. 8 minutes | Pour 4 personnes |
Difficulté moyenne | 580 kcal par personne

GRIMBERGEN AMBRÉE:

Accompagné de la Grimbergen Ambrée et de ses notes délicates de caramel, le canard croustillant et raffiné devient une expérience gustative inédite.

INGRÉDIENTS:

2 cuisses de canard
1 l de fond de volaille (ou de bouillon)
2 gousses d'ail
6 mûres
1 c. à s. de moutarde à gros grains
6 couches de pâte filo ou à strudel

50 g de beurre
½ bouquet de romarin
½ de bouquet de thym
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Porter à ébullition le fond de volaille, déposer les cuisses de canard et ajouter le romarin et l'ail. Faire cuire les cuisses de canard à feu moyen pendant environ 50 minutes à une température à cœur de 72 °C. Retirer les cuisses, les laisser refroidir brièvement et désosser la viande. Réduire le fond de volaille à environ 1 dl et l'ajouter au canard effiloché avec la moutarde. Couper les mûres en quatre, effeuiller le thym et l'ajouter au mélange. Assaisonner avec du sel et du poivre et bien mélanger.
2. Etaler les feuilles de pâte filo et les badigeonner de beurre liquide. Superposer trois couches. Couper la pâte filo en rectangles de 8 x 12 cm. Répartir le mélange de canard et de mûres dessus et former des rouleaux. Cuire au four à 220 °C pendant 8 minutes.
3. Une Grimbergen Ambrée ne doit absolument pas manquer à cet apéritif de luxe.

CONSEIL:

Pour une préparation plus rapide, il est possible d'utiliser du poulet à la place du canard. Mais, comme la chair de poulet n'est pas aussi riche en saveurs que celle du canard, elle doit être préparée avec un fond de volaille plus corsé.