



# Velouté de canard rôti

## INGRÉDIENTS (5 PERS)

- 1 carcasse de canard rôti style «Demoiselles»
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 3 grains poivre blanc du moulin
- 5 grains de coriandre
- 40 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 2 dl de crème
- gros sel, sel fin et poivre



## PRÉPARATION

Éplucher et couper en rondelles les carottes, l'oignon, l'ail, le céleri. Dans un fait tout, placer la carcasse de canard que vous aurez rôti. Ajouter les légumes, le poivre et la coriandre.

Couvrir d'eau froide ou de bouillon de canard et porter à ébullition. Écumer la mousse qui se forme à la surface et ajouter une pincée de gros sel.

Cuire à feu doux une bonne heure.

Filter et laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur et dégraisser le bouillon froid (le gras a figé en surface).

Faire un roux avec le beurre fondu, y ajouter la farine, laisser cuire pour obtenir une couleur rousse.

Réchauffer le bouillon, le crémier, puis le lier avec le roux.

Laisser mijoter quelques minutes pour cuire la farine.

Réserver au chaud ou au froid comme souhaité, selon la saison.

Verser la soupe dans des assiettes creuses.

dans le centre de l'assiette y mettre un peu de mesclun assaisonné à l'huile d'olive et un peu de jus de citron.

Mettre autour 3 pièces de croustilles (voir recette) chauds ou froids, selon la saison, et déguster.



RECETTE DU CHEF  
RAYMOND BECK

les tables du gers



Vinea Nova - Château de Mons  
1614 Route de Lectoure  
32100 Caussens  
TÉL : 05 62 68 46 18