

## Canard flambé au rhum, mousseline de topinambours à la vanille, jus de betterave au café



**Préparation: 1h**  
**Cuisson: 20 min**  
**Portions: 2**

### Ingrédients :

- 1 magret de canard
- **10cl de rhum FIGHTING SPIRIT BLUE CHANTAL COMTE**
- 400g de topinambours
- Le quart d'une gousse de vanille
- Lait
- Beurre
- 15cl de jus de betterave
- 1 càs de café
- ½ càs de vinaigre balsamique
- 1 cas de jus de cuisson du canard flambé
- 1 càs de maïzena
- 2 sucrones
- 1 betterave de couleur

### Magret de canard en rouleau

Séparez la peau du canard et la chair en tirant dessus délicatement ou en passant la lame d'un couteau. Incisez le gras (la peau) côté intérieur sur tout la longueur sans la transpercer. L'idée est de l'agrandir. Faites de même sur la chair (afin de la rouler sur elle-même plus facilement) puis salez et poivrez. Roulez la chair de canard dans sa peau de façon à réaliser un boudin bien serré. Ficelez le tout en le serrant bien fort. N'hésitez pas utiliser de la ficelle. Colorez bien le canard sur toutes les faces puis placez-le au four 10-12 minutes à 180°C. Sortez-le du four et versez le rhum dessus pour le faire flamber (aidez vous d'une allumette). Une fois les flammes disparues, placez un papier aluminium dessus pour laisser la chair se détendre et garder au chaud (gardez bien le jus au fond de la plaque).

### Mousseline de topinambours à la vanille

Épluchez et taillez grossièrement les topinambours. Placez-les dans une casserole avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau à hauteur. Salez et faites cuire le tout 15 à 20 minutes. Une fois les topinambours cuits, débarrassez-les dans un blender sans le lait et mixer-les.

Rajoutez ensuite un peu de liquide de cuisson et une noix de beurre pour détendre la purée.

Avant de la servir, videz ¼ d'une gousse de vanille et réchauffez le tout quelques minutes pour faire infuser les grains.

### Jus de betterave au café

Réunissez tous les ingrédients dans une casserole sauf la maïzena. Portez le tout à ébullition et versez la Maïzena détendue avec un peu d'eau froide dedans. Laissez cuire 1 à 2 minutes supplémentaires pour épaissir le jus. Si la consistance n'est pas assez nappante, vous pouvez en ajouter un peu. Salez et poivrez le tout.

### Dressage

Tranchez votre magret de canard chaud en 6 bouchons et enlevez la ficelle ensuite. Placez une belle cuillère de mousseline dans le fond de l'assiette puis déposez la viande dessus. Versez le jus de betterave au café et accompagnez le tout de quelques feuilles de sucrose et de tranches fines de betterave passées dans l'huile d'olive et le sel. **Vous pouvez déguster ce plat avec un petit verre de rhum à température ambiante ou glacé qui s'accommodera parfaitement avec la légère amertume du café et la douceur de la vanille.**

Vous pouvez retrouver plus d'information sur le rhum ici <http://www.chantalcomte.com/>