

La Ferme Chapelle vous offre ces 2 recettes

Filet de canard au rocamadour



Ingrédients

Pour 6 personnes :

3 filets de canard avec leur peau
6 Rocamadours encore bien fermes
6 cuillères à café de confiture de cerises noires au thym (dénichée au rayon fromage de Monoprix) ou de gelée de thym
1 gousse d'ail ciselée
sel
poivre
herbes de Provence hachées et séchées

Préparation

Mettez les filets de canard dans une sauteuse, côté peau contre le fond.
Parsemez d'ail, d'herbes de Provence et d'un peu de sel et de poivre.
Couvrez et faites cuire à feu moyen 15 à 30 minutes selon que vous préférez le canard rosé ou bien cuit.
Une fois cuit, ôtez les filets de la sauteuse et remplacez-les par les Rocamadour que vous poêlez rapidement sur les deux faces.
Ôtez-les à leur tour et réservez.
Ôtez la peau des filets de canard et découpez ces derniers en lamelles.

Cuire les millefeuilles 12 minutes à 170°C (Th 6) au four jusqu'à coloration du pain de mie supérieur. Vous pouvez déguster le millefeuille avec une salade de roquette, assaisonnée d'huile d'olive.

Verrines de courgettes au rocamadour et à la truite fumée



Ingrédients

Pour 6 personnes :

400 g de courgettes (+ 40 g pour la déco)
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
1 rocamadour
150 g de truite fumée (en garder 6 lanières pour la décoration)
1 pincée de nigelle
Sel, poivre

Préparation

Lavez puis coupez les courgettes en gros dés et faites-les cuire au micro-ondes.

Coupez les 40 g restant en très petits dés.

Versez-les dans le mixeur, ajoutez la crème fraîche, le rocamadour, la truite fumée, sel, poivre.

Mixez le tout et versez dans 6 verrines. Parsemez de dés de courgettes crues. Faites une rose avec la lanière de truite fumée et posez celle-ci au centre, parsemez de nigelle.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.