

**La recette d'Aurélien Poirot,  
Chef Cuisinier du « Sofitel The Grand » à Amsterdam**

**Canard aux dragées et graines de coriandre, palets de «daïkon» caramélisés et figues rôties**



Notre ami **Aurélien Poirot** nous a concocté une délicieuse recette en accord avec une cuvée qu'il affectionne particulièrement:  
**Le Cairanne 2007 de Marcel Richaud.**

Voici une recette haut de gamme qui se veut avant tout réalisable par tout un chacun, révélatrice de la cuisine d'Aurélien: un moment de partage autour de beaux produits de saison.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de cannettes
- 1 kg de navet long daïkon
- 8 figues fraîches
- 100 gr de sucre
- 100 gr de dragées aux amandes
- 40 gr de graines de coriandre
- 10 gr de poivre de Sichuan
- 3 gr de piment d'Espelette
- 150 gr de beurre
- 1/2 bouteille de porto rouge
- 1 dl de vin rouge de cuisine
- huile d'olive
- sel & poivre

Détailler le navet en palets, les blanchir à l'eau bouillante salée.

Faire un caramel avec le sucre, le déglacer avec le vin rouge et ajouter le poivre de Sichuan et le piment d'Espelette, y mettre les navets et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Concasser les dragées, les graines de coriandre au cutter.

Cuire les figues au beurre moussé au four à 180 degrés pendant 20 minutes.

Faire réduire le porto à consistance sirupeuse et monter avec 80 gr de beurre frais, garder cette sauce au chaud.

Cuire les filets de cannettes rosées en les démarrant côté peau, bien colorer et passer au four 8 à 10 minutes en arrosant régulièrement, les recouvrir d'appareil dragées côté peau, passer sous le grill du four, découper les filets et les égoutter sur un papier absorbant.

Dresser les figues sur les palets de navets, disposer la canette et saucer de porto réduit.

Ce plat s'harmonise très bien avec la densité du Cairanne 2007 de **Marcel Richaud** car on trouve une belle complémentarité des arômes d'épices des cépages rhodaniens (Syrah, Grenache, Mourvèdre) avec les saveurs épicées de cette recette (sans oublier l'accord surprenant de ce vin avec la figue rôtie !). Un met raffiné qui arrive à sublimer la fraîcheur digeste de ce vin qui possède une élégante structure tannique.

A vos fourneaux & bon appétit !!

