

Tudó rostit al moment amb el seu canapè

Ingredients per a quatre tudons:

- 4 Tudons prèviament emplomats
- 20 grs de foie fresc marcat a la paella
- 20 grs de foie mi-cuit
- ¼ de ceba
- ½ pastanaga
- Un tros d'api i un de porro
- 2 làmines de cansalada grassa
- Cols de Brussel·les de l'hort
- Fondo de caça i suc de carn de gallina
- Porto, un bon vi, Armanyac i vi ranci
- Taronja

Elaboració:

Començarem repassant el tudó de plomes i el socarrem amb cura. Continuarem lligant amb fil d'emplomar amb unes llesques de cansalada grassa per protegir els pits i afegir-hi greix. La salpebrem i la posarem a rostir en una paella a foc mitjà, procurant girar-les sovint i tirant-li el greix al damunt com si ho féssim amb una "cocotte". Es molt important que quedi ben rostit de fora i cruït per dins. També es pot rostir en un forn de llenya o de gas, però sense tancar la porta, perquè sinó queda dura. Una vegada la tinguem rostit, ho deixarem reposar uns minuts i ho desossarem. Amb l'interior del tudó, farem el canapè, treure'm el cor, els pulmons i el fetge a dins el morter, hi afegirem el foie mi-cuit, a part marcarem el foie en una paella; també l'afegirem, ho picarem i finalment posarem unes gotes d'Armanyac i Porto jove. Ho salpebrem hi ho picarem fins a obtenir una massa homogènia.

Tot seguit, farem la salsa amb les carcasses; les enrossirem amb el mateix oli de coure els colomins retirant l'excés d'oli. Seguidament les verdures, rostint-les una mica, ho rectificuem de sal i pebre i afegirem una cullerada de cafè amb llet de farina que deixarem enrossir. Ho flamejarem amb el conyac, el porto, el vi ranci i el vi negre, ho deixarem reduir gairebé del tot, i tot seguit hi afegirem la meitat del fondo de caça i suc de gallina, ho reduïrem, ho salpebrarem, i ho lligarem finalment amb mantega.

Per acabar farem uns petits canapès amb làmines de pa de baguette tallat congelades, i els farcirem amb la farsa obtinguda amb els interiors. Els canapès els enrossirem en una paella antiadherent.

Acabat i presentació:

Finalment muntarem el plat posant-hi el colomí escalfat dins de la salsa acabada i procurant que no s'escalfi molt ja que ens pot quedar dura i mantenint que la carn estigui rosada de dintre. Al seu costat els canapès i els farcellets. Per acabar ho salsarem amb la salsa rectificada de sal i pebre, mantega i ratllarem una mica de taronja.

Llebre a la Royale amb pera i remolatxa

Per unes 30-35 persones

Ingredients:

2 Llebres dels Pirineus (3,5-4kg)
350gr d'escalunyes
20 grans all
120gr pastanaga
50gr api
100gr porro
280gr ceba
1 bouquet d'herbes (romaní, llorer, canyella...)
2gr de pebre negre en gra
60gr de cansalada grassa
350gr brou de caça
50gr suc de rostir
20gr farina
4u. ous
20gr de pa sec remullat amb llet
Tela de porc
400gr porto jove
250gr vi ranci
300gr conyac
1 fetge d'ànec gras
sal

Elaboració:

Començarem traient la pell a les llebres i netejant-les.

Reservar el fetge, el cor i els pulmons amb la meitat de conyac juntament amb la sang.

Hem de tenir molta cura amb els excrements per que no es rebentin.

Tallarem la llebre a trossos, espatlles, cuixes, costelles i ho posarem a dessagnar amb aigua en sal i una mica de vinagre. Desossarem el llom i el reservarem amb oli de girasol i especes.

Un cop dessagnada ho escorrem i ho rostim en una paella amb oli d'oliva procurant que quedi ben daurada sense que es cremi l'oli.

En la mateixa paella (un cop haguem acabat de coure la llebre), saltejarem les verdures amb el bouquet d'herbes, afegirem la farina i la courem una mica; seguidament afegirem el porto, la meitat del conyac i el vi ranci. Ho deixarem reduir una mica i afegirem el fons de caça i el suc de rostir. Ho enforbarem tot a 180°C durant unes dues hores, procurant que no es passi de cocció.

A mida que anem tenint la llebre cuita l'anirem retirant del forn i desossant.

A part posarem a coure l'altre meitat de les escalunyes amb la meitat dels alls i hi afegirem la cansalada grassa tallada a daus petits. Un cop cuita afegirem la sang amb el conyac un parell de minuts i ho barrejarem amb la carn de llebre desossada, el filet en cru i el pa remullat en llet amb els ous.

A continuació ho passem per la màquina de picar carn per la fulla més gruixuda i hi afegirem un xic de suc de la cocció. Obtindrem una massa de llebre melosa y gustosa.

Finalment, muntarem la terrina amb teles de porc i el fetge d'ànec dessagnat i net. Posarem carn picada intercalant el fetge i el llom prèviament saltejat.

Un cop muntada la terrina la posarem a coure al bany maria al forn de convecció amb vapor fins que el centre arribi a 45°C.

Repelarem la resta dels ossos i juntament amb les verdures farem la salsa de la llebre. Acabarem la salsa reduint una mica de vi negre bo i un xic de xocolata.

Per la pera:

1 pera per cada 10 persones

Pelar i treure el cor de la pera. La posarem en un almívar de 60-40. Ho envasarem al buit i ho courem durant 15' a 65°C (depenent de la maduresa de la pera)

Un cop cuita la tallarem a làmines.

Per la remolatxa:

15-20gr de remolatxa per persona.

Bullirem la remolatxa amb pell i sencera durant una hora i mitja.

La deixarem refredar i la pelem amb els dits.

La incorporarem a la Thermomix emprant 2gr de Xantana per quilo de remolatxa. Salpebrar amb pebre blanc.