

**JEAN PAUL QUINTY**  
**Hôtel Restaurant de la Poste**  
**63380 PONTAUMUR**

## **FARINADE AUX POMMES**

Autrefois la farinade se mangeait en entrée dans les Combrailles, elle était cuite au saindoux dans des grandes poêles, aujourd'hui elle me sert de support pour une farinade au foie chaud et beurre de miel.

### **Pâte à crêpes :**

- 500g de farine
- 8 œufs
- 1l de lait
- 1 pincée de sel
- Sucre (facultatif)

### **Farinade**

- 10 pommes Sainte Germaine épluchées et coupées en tranche
- 100g de sucre
- 10cl de rhum

Faire macérer les pommes avec le sucre et le rhum 1 heure et les ajouter à la pâte à crêpe. Cuire au beurre dans des poêles à blinis. Dresser sur une assiette avec une boule de sorbet pomme et une sauce au cidre (caramel déglacé au cidre).

## **AIGUILLETTE DE CANARD AUX MYRTILLES**

### **Pour 8 personnes :**

- 8 petits filets de canard
- 100 g de myrtilles sauvages
- 1 l de vin de Chanturgue
- 4 morceaux de sucre
- 2 dl de vinaigre de framboise
- 100 g de beurre frais

Faire réduire le vin rouge au  $\frac{3}{4}$ , réserver. Cuire les filets de canard en commençant coté peau 10 mn au four. Réserver au chaud.

Faire un caramel avec le sucre, le déglacer au vinaigre, réduire presque à sec, ajouter le vin réduit, faire bouillir, ajouter les myrtilles, et monter au beurre. Découper le canard en tranches régulières, napper de sauce. Servir avec du riz sauvage ou des pâtes fraîches.