



**Baluchon de cuisse de canard confite, fromage Brie  
et oignons caramélisés au miel de bleuets,  
sauce à la Vitale aux bleuets et sautés de champignons**

**RENDEMENT :** 4 personnes

**INGRÉDIENTS :**

**Baluchons**

- 8 feuilles Pâte phyllo, coupées en 2
- 3 un. Cuisses de canard confites
- 150 g Fromage Brie
- 1 Gros oignon rouge
- 2 pipettes Miel de bleuets
- 3 c à table Beurre
- Huile en aérosol pour les couches de pâte

**MÉTHODE :**

Faire fondre le beurre et y incorporer les oignon. Sauter à feu vif. Ajouter le miel de bleuets. Laisser refroidir. Désosser les cuisses de canard, couper le fromage Brie en cubes et mélanger avec les oignons caramélisés. Faire 4 étages de pâte phyllo avec l'huile en aérosol. Mettre le mélange et refermer en baluchon.

**Sauce à la Vitale aux bleuets**

- 2 Grosses échalotes françaises
- 250 g Bleuets
- 200 ml Bière Vitale aux bleuets
- 4 branches Thym frais
- 4 branches Romarin frais
- 1 c à table Baies de genièvre
- 1litre Fond de canard

- Beurre
- Q.S. Sel et poivre

Suer au beurre les échalotes françaises. Ajouter les bleuets. Déglacer avec la bière Vitale aux bleuets. Ajouter le thym, le romarin et les baies de genièvre puis laisser réduire de 2/3.

Ajouter le fond de canard et laisser réduire de moitié. Épaissir au besoin avec de la féculé de maïs.

#### Sauté de champignons

- 24 Champignons coupés en quatre
- 2 Échalotes françaises
- 2 c à table Ail haché
- 3 branches Romarin frais
- 4 c à table Beurre
- 60 ml Huile d'olive
- Q.S. Sel et poivre

#### Décoration

Pipette de miel de bleuets, servant à faire le bâton du baluchon  
 Caramel balsamique (déjà fait)  
 Huile de pesto (déjà faite)  
 Huile de tomates séchées (déjà faite)

**Luc Laperrière**  
**Restaurant le Saint-Ambroise**

**Tél. : 450 361-0958**