**Canard aux pêches et sauce à la lavande**

**farine d'amandes**  
**flocons d'amandes**  
**asperges vertes**  
**étoile-anise**  
**cannelle**  
**gingembre rappé**  
**poudre d'ail**  
**thym séché**  
**purée de pommes de terre**  
**échalotes**  
**les perles balsamiques**

**filets de canard**  
**pêches peu matures**  
**beurre**  
**sucre**  
**sel et poivre**  
**fond de veau brun**  
**liqueur de pêche**  
**lavande fraîche**  
**huile d'olive**  
**sauce de soja**

**Le canard :** assaisonnez les steaks avec de la poudre d'ail, du thym séché, du poivre et du sel. Cuisez-les sous vide, pendant 4 heures à 71°C. Cela peut se faire dans un appareil désigné ou dans un bain d'eau chaude dans le four. Dans ce cas, vérifiez régulièrement la température à l'aide d'un thermomètre. La préparation peut être faite à l'avance, mais n'ouvrez pas les sacs. Conservez au frais et remettez les sachets à la bonne température dans un four à 85°C une demi-heure avant de servir.

**Préparez la sauce à la lavande.** Mettez dans une marmite : un fond de veau brun, de la liqueur de pêche, un trait de sauce soja, de l'anis étoilé, de la cannelle, du gingembre, du poivre, du sel et des fleurs de lavande. Portez à ébullition et réduisez. Pressez la sauce dans une passoire et liez-la si nécessaire.

**Les pêches :** coupez des cylindres des pêches non pelées avec le plus petit anneau. À l'aide de la trancheuse à pain, coupez de fines tranches des autres pêches et faites-en mariner la moitié dans de la liqueur de pêche. Caramélisez l’autre moitié avec les cylindres dans du beurre avec du sucre.

**Les asperges :** faites cuire à la vapeur un bouquet d'asperges vertes. Gardez une tige par assiette et réduisez le reste en purée. Si nécessaire, mélangez avec un peu de poudre de purée de pommes de terre pour obtenir la consistance souhaitée.

**La purée d'amandes :** faites une purée de pommes de terre classique et ajoutez environ 1/3 de volume de farine d'amandes légèrement grillées. Mélangez bien avec une échalote finement hachée et cuite au beurre.

**Avant de servir :** faites frire les steaks dans une poêle avec de l'huile d'olive. Coupez les steaks en bandes de 2 cm d'épaisseur. Réchauffez la purée d'asperges, la purée d'amandes et les tranches de pêches caramélisées. Faites rôtir les flocons d'amandes.

**Dans l'assiette :** tout est regroupé au milieu de l'assiette : d'abord les lanières de canard parallèles et superposées, puis une cuillerée de sauce sur un côté. De l'autre côté du canard, penché, au sommet un anneau de purée d'amandes avec quelques flocons d'amandes grillées. Pressez une tranche de pêche marinée contre elle (debout et parallèle aux steaks). Au fond, une quenelle de purée d'asperges avec quelques tiges d'asperges transversalement au-dessus. Entre les deux purées : les tranches et les cylindres de pêche caramélisés avec un brin de lavande fraîche sur le dessus. Terminez avec des perles balsamiques.