

PETTO D'ANATRA AL MADERA CON SOUFLÈ DI UVETTE

Ingredienti per 4 persone:

Per la salsa:

- 480 g di petto d'anatra
- 4 cl di vino maderia
- 20 cl di fondo bruno di pollame
- 1 cucchiaino di panna
- 10 g di burro
- 1 cucchiaino di fecola

Per i soufflè:

- 25 cl di latte
- 65 g di farina
- 65 g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 25 g di burro
- 4 albumi d'uovo
- 10 g di zucchero
- 20 g di uvetta sultanina

Con questi ingredienti si ottengono 8 soufflè.

Condite i petti d'anatra e fateli cuocere in forno a 200°C in una miscela di olio e burro.

Per la salsa fate ridurre di due terzi vino rosso e Madeira e aggiungetevi il fondo di pollame.

Unite quindi la panna e il burro, lasciate ridurre sul fuoco e controllate il sapore.

Se la salsa non dovesse risultare abbastanza cremosa si potrà legare, a caldo, con un poco di farina di fecola disciolta nel vino rosso.

Per i soufflè frullate il latte con un cucchiaino di uvetta ammollata.

Fate quindi prendere bollore alla miscela con l'aggiunta della farina e dello zucchero, mescolando.

Lasciate raffreddare, incorporatevi il tuorlo e poi il burro a pezzetti piccoli.

Battete a neve gli albumi con lo zucchero e incorporateli dolcemente all'impasto.

Alla fine unitevi le uvette rimaste.

Imburrate le formine da soufflè, spolverizzatele di zucchero e riempitele fino a metà.

Cuocetele per una ventina di minuti al forno a 200°C.

Affettate i petti d'anatra, serviteli su piatti caldi nappati di salsa al vino rosso e guarniti con un soufflè ciascuno.