

Brochette de canard cuit sur charbon de bois, patate douce farcie au cheddar fumé, chimichurri traditionnel |

Recette pour 4 personnes

Description

De généreuses brochettes de magret de canard, une patate douce farcie d'un mélange au cheddar fumé et une sauce aux herbes fraîches.

L'astuce du chef

Le chimichurri peut être une occasion pour passer les herbes que vous avez dans le frigo, n'hésitez pas à varier les sortes d'herbes utilisées.

Ingrédients

Brochette

- 600 Gr Magret de canard
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 4 Unité(s) Pics à brochette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Patates douces

- 2 Unité(s) Patates douces
- 150 Ml Crème sûre
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Cheddar fumé
- 100 Gr Bacon

- Sel et poivre
- Huile végétale

Chimichurri

- 5 Branche(s) Persil plat
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche
- 3 Branche(s) Origan frais
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Petit(e)(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

Mise en place

Effeuillez toutes les fines herbes pour le chimichurri. Pelez et hachez l'ail. Ciselez finement l'oignon

et l'oignon vert. Taillez le bacon en lardons et le cuire jusqu'à coloration doré. Coupez en pétales l'oignon rouge. Retirez les graines à l'intérieur du piment jalapeno. Râpez le cheddar fumé.

Patates douces

Taillez en deux les patates douces sur la longueur, puis les arroser d'un filet d'huile végétale et les saler un peu. Faites cuire les patates douces sur une plaque à cuisson dans un four chaud environ 40 minutes et laissez-les refroidir. Creusez l'intérieur à l'aide d'une cuillère et récupérez la chaire de patate douce. Dans un bol, mélangez la chaire de patate douce, les lardons, la crème sûre, l'oignon vert et le cheddar fumé. Répartissez la farce dans les patates douces et faites cuire une dizaine de minutes sur le grill.

Brochettes

Parez le magret de canard pour retirer l'excédent de gras et coupez-le en cubes de 2 cm. Embrochez les cubes en alternance avec les pétales d'oignon rouge sur des pics en bois ou de métal. Assaisonnez de sel et poivre, puis mettre en cuisson sur charbon de bois. La brochette est cuite lorsque la chaleur interne est de 52°C. Laissez reposer 2 minutes avant de servir.

Chimichurri

Rassemblez tous les ingrédients dans un blender ou un robot culinaire et tournez jusqu'à temps que vous avez un résultat lisse mais qui garde une petite texture en fraîcheur.

Bon appétit!