

Brochettes de magret de canard et abricots au sumac, mousseline de panais, sauce aigre-douce à l'orange

Recette pour 4 personnes



Description

Avec simplicité et goût, vous allez satisfaire vos amis autour de la table.

Ingrédients

Brochette de magret de canard

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 24 Unité(s) Pics à brochette
- 10 Gr Sumac
- 12 Unité(s) Abricots séchés
- Beurre
- Sel et poivre

Mousseline de panais

- 500 Gr Panais
- 250 Ml Lait
- 1 Noix Beurre
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce aigre-douce à l'orange

- 20 Ml Vinaigre balsamique
- 50 Ml Jus d'orange
- 100 Ml Fond de veau
- 1 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Dégraissez complètement les magrets de canard (passez le pousse sous la peau, tirez dessus).

Coupez les abricots séchés en deux.

Épluchez les panais, puis les couper en cubes.

Zestez l'orange puis la presser pour en retirer le jus (Réservez le tout pour la sauce).

Préparez le fond de veau et gardez-le au chaud.

Magret de canard

Coupez les magrets sur leur largeur en fines tranches (assurez-vous de 24 tranches par magret).

Roulez chaque lamelle de magret autour d'un demi abricot séché, ensuite piquez deux roulés par mini brochette.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les brochettes de canard, juste les saisir 15 secondes de chaque bord.

Vous finaliserez la cuisson au four durant 4 à 5 minutes avant de les servir.

Mousseline de panais

Dans une casserole, versez le lait, y ajouter les cubes de panais. Portez le tout à ébullition, assurez-vous d'une bonne cuisson du panais à l'aide de la pointe d'un couteau.

À l'aide d'une écumoire, transférez les cubes de panais cuits dans un mélangeur, ajoutez le beurre, sel et poivre.

Mixez l'ensemble pour le rendre en purée, assurez-vous du bon assaisonnement. Regardez, au besoin, s'il faut ajouter du lait pour avoir une belle texture, renouvelez l'opération.

Sauce aigre-douce à l'orange

Faites réduire de moitié le vinaigre Balsamique et le jus d'orange dans une casserole.

Ajoutez le fond de veau et les zestes d'orange. Laissez réduire à feu doux, pour infuser l'ensemble, ajoutez l'assaisonnement nécessaire en sel et poivre.

Montage et finition

Finalisez la cuisson des brochettes dans le four, à la sortie, saupoudrez de l'épice de sumac l'ensemble des brochettes.

Dans le fond de la vaisselle, déposez la purée de panais, dessus déposez les deux brochettes de canard abricot.

Finalisez avec une pincée de sumac en décoration, et mettre la sauce aigre-douce à l'orange? dans un bol sur le côté pour tremper.?

Bon appétit!