

Carpaccio de magret de canard, agrumes, Parmesan, marinade, huile d'olive |

Recette pour 12 tapas

Description

Une technique sans cuisson directe, une belle fraîcheur à la dégustation, un plaisir à longueur d'année.

Ingrédients

Magret de canard

- 500 Gr Magret de canard
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Citronnelle
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Filet Huile d'olive

Marinade

- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Poudre d'ail
- 50 Ml Sauce soya
- 1 Cuil. à soupe Huile de noisette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Unité(s) Jus de lime

Montage et finition

- 12 Unité(s) Tomates cerises jaunes
- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 12 Feuille(s) Saugé
- 1 Cuil. à soupe Parmesan râpé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Épluchez et ciselez finement les échalotes, hachez finement les gousses d'ail.

Avec votre économiseur (éplucheur) prélevez de beaux zestes de citron et lime, pressez-les ensuite pour leur jus.

Carpaccio magret

Préparation du magret

Retirez le gras (peau) qui recouvre votre filet (poitrine) de canard gras. Simplement en la pinçant entre le pouce et l'index, tirez délicatement dessus.

Taillez ensuite de fines tranches de magret, déposez au fur et à mesure les tranches bien à plat sur un papier cuisson.

Recouvrez le tout d'un autre papier cuisson, avec le fond d'une petite casserole, frappez sur les tranches de manière à les aplatir sans les déchirer.

Déposez les tranches sur une plaque bien propre (surtout sans les superposer).

Mise en marinade

Parsemez les échalotes ciselées ainsi que l'ail haché sur toutes les tranches, déposez les zestes d'agrumes, râpez la citronnelle directement dessus.

Finalisez avec le filet d'huile d'olive, recouvrez au contact d'un film alimentaire, gardez au réfrigérateur durant 30 à 40 minutes.

Sauce Marinade

Ciselez finement en sifflet l'oignon vert, la mettre dans un bol.

Ajoutez la sauce soya, la poudre d'ail, l'huile de noisette, le jus de citron, le jus de lime et le poivre.

Mélangez, rectifiez au besoin la marinade, gardez-la au frais.

Montage et finition

Coupez de belles tranches de tomates cerise, ciselez les feuilles de sauge.

Déposez vos tranches de carpaccio dans l'assiette, arrosez généreusement de la marinade, déposez quelques tranches de tomates cerise et la sauge ciselée.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive, un bon tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel.

Bon appétit!