

Crostini de magret canard, oignons caramélisés et sauce Chimichurri |

Recette pour 12 tapas



Description

Croûtons de pains généreusement garnis d'oignon caramélisé, de fines tranches de magret de canard et rehaussés d'une sauce aux herbes.

L'astuce du chef

Il est idéal de sortir le magret de canard du réfrigérateur environ 30 minutes avant la cuisson.

Ingrédients

Pain et canard

- 24 Unité(s) Crostini
- 500 Gr Magret de canard
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Oignon caramélisé

- 300 Gr Oignon
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à soupe Miel
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Chimichurri

- 50 Ml Huile d'olive
- 5 Branche(s) Persil
- 1 Branche(s) Origan frais
- 3 Branche(s) Coriandre
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 30 Gr Oignon vert
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- Sel et poivre

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **5 mins**

Mise en place

Effeuillez toutes les fines herbes pour le chimichurri.

Pelez et hachez l'ail.

Ciselez finement l'oignon et l'oignon vert.

Parez le magret de canard.

Taillez et faites cuire les crostini au besoin.

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.

Cuisson du canard

Déposez le magret dans une poêle froide, côté gras sans ajouter de matière grasse.

Placez la poêle sur le feu minimum, puis, toutes les 3 à 5 minutes, montez le feu graduellement. Dégraissez au fur et à mesure durant la cuisson.

Une fois arrivé au plus fort du feu, retirez le magret.

Placez les magrets sur une plaque et dans le four chaud durant 5 à 6 minutes suivant leur grosseur. Sortez-les et assurez-vous de leur laisser un 7 à 8 minutes de repos avant de les couper, le jus de la viande aura le temps de se répartir dans le magret avant la découpe.

Oignon caramélisé

Faites caraméliser l'oignon avec le thym, le miel et un filet d'huile d'olive.

En fin de cuisson ajoutez sel et poivre.

Montage

Déposez un peu d'oignon caramélisé sur chaque crostini et une tranche de magret de canard.

Versez un peu de la sauce chimichurri sur chaque bouchée et servir.

Bon appétit!