

Effiloché de canard confit, blinis maison, champignons de Paris en persillade, crème d'aneth |

Recette pour 12 Tapas

Description

Sur une petite crêpe épaisse, croustillante et moelleuse, un beau mélange de champignons, effiloché de canard, ail et persil.

Le tout accompagné sur le dessus d'une crème à l'aneth.

L'astuce du chef

Cette recette peut être très agréable comme entrée végétarienne, remplacez le canard confit par des noix. Grossissez un peu la crêpe, nous allons nous rapprocher du pancake.

Ingrédients

Pâte à blinis

- 135 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 15 Gr Sucre glacé
- 130 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Beurre fondu

Champignons de Paris

- 227 Gr Champignons de paris
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil haché

Canard confit

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 0.25 Unité(s) Oignon

Crème d'aneth

- 125 Ml Crème sûre
- 2 Branche(s) Aneth

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Épluchez et ciselez le morceau d'oignon, ciselez en diagonale l'oignon vert (cela s'appelle des sifflets).

Essuyez vos champignons avec un linge humide, émincez-les.

Blinis

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre glace.

Battez le lait et les œufs puis ajoutez le beurre fondu.

Déposez les ingrédients secs dans le mélange de lait et mélange bien la pâte avec un fouet. Laissez la pâte reposer pendant au moins 10 minutes.

Dans une poêle mettez un morceau de beurre à fondre à feu moyen. Quand celui-ci est fondu versez une petite louche de la préparation à blinis. Dès que vous voyez des petites bulles c'est qu'il est temps de faire dorer l'autre face du blinis!

Champignons en persillade

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites sauter les champignons, une fois colorés, ajoutez-y le persil et l'ail haché, rectifiez l'assaisonnement.

Cuisse de canard

Passez le pouce entre la peau et la chair, cette dernière s'enlèvera toute seule.

Effilochez entre vos doigts la chair de la cuisse de canard.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir les oignons émincés, assaisonnez de sel, donnez-leur une belle coloration.

Ajoutez-y l'effiloché de canard, faites revenir quelques secondes, puis finaliser en ajoutant les sifflets d'oignon vert.

Poivrez correctement la préparation.

Crème d'aneth

Hachez l'aneth, mélangez-la à la crème sûre, assaisonnez de sel et poivre.

Montage

Étalez votre crème sûre d'aneth sur un blinis d'une manière généreuse. Déposez dessus quelques champignons en persillade, ainsi que l'effiloché de canard.

Finalisez encore avec un peu de crème sûre.

Bon appétit!