

Nems de canard effiloché et maïs confit au jus de viande, vinaigrette aux herbes fraîches

Recette pour 12 tapas

Description

Rouleaux impériaux farcis de canard confit, oignons caramélisés et maïs. En accompagnement, une vinaigrette d'oignon vert et basilic.

L'astuce du chef

Dans cette recette nous utilisons de la feuille de brick, mais il est possible de faire la même recette avec des feuilles de riz, feuilles de phyllo ou feuilles à rouleaux.

Ingrédients

Rouleaux

- 12 Feuille(s) Feuille(s) de brick
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 0.50 Tasse(s) Maïs
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 250 Ml Demi-glace de veau
- 1 Unité(s) Oeuf

- Sel et poivre
- Huile végétale

Vinaigrette

- 100 Ml Huile de canola
- 35 Ml Vinaigre de riz
- 1 Zeste(s) Orange
- 3 Unité(s) Oignon vert
- 8 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon et le basilic. Hachez l'ail. Zestez l'orange. Retirez la viande des cuisses de canard, puis effilochez-la très finement. Taillez la partie verte des oignons verts en biseaux.

Montage des rouleaux

Gardez les feuilles de rouleaux sous un linge humide pour les empêcher de sécher. Battez l'œuf qui servira de colle pour bien refermer les rouleaux. Placez la feuille de brick devant vous et déposez au centre le canard. Refermez les côtés, badigeonnez la partie supérieure avec l'œuf, puis refermez en appliquant une légère pression pour sceller le rouleau. Par la suite, faites frire vos rouleaux et déposez-les sur un papier absorbant.

Farce

Faites caraméliser l'oignon tranquillement dans un filet d'huile végétale. Ajoutez l'ail et le maïs, poursuivez la cuisson jusqu'à avoir une belle coloration. Terminez avec la demi-glace de veau et mélangez le tout avec la viande de canard.

Vinaigrette

Dans un bol, ajoutez le vinaigre de riz, le zeste d'orange et une pincée de sel. Tout en fouettant, versez-y l'huile. Terminez avec les herbes fraîches.

Bon appétit!