

Pâté chinois de canard confit du Québec, effiloché, pommes de terre à l'huile de truffe et maïs au paprika fumé - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Dans l'esprit d'une spécialité québécoise, retrouvez le pâté chinois agrémenté d'un effiloché de canard et d'une succulente purée de pommes de terre parfumée l'huile de truffe.

L'astuce du chef

Vous pouvez sans problème changer le canard pour une viande hachée.

Ingrédients

Purée de pommes de terre à l'huile de truffe

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 150 Ml Lait
- 75 Gr Beurre
- 10 Ml Huile de truffe

Effiloché de canard

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

Maïs

- 250 Ml Maïs
- 25 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé Paprika

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours Vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients avec vous

Prévoyez le sel, le poivre, l'huile d'olive ouvégétale et du beurre

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau chef (grand), 1 couteau d'office (petit), 2 linges propres, gants en latex (éventuellement).

1 casserole (peau du canard, purée)

1 petite caserole (maïs) + Maryse ou spatule en plastique

1 poêle (effiloché) + cuillère en bois

3 cuillères à soupe (dégustation)

3 ou 4 bols ou petites assiettes (découpes) + 1 poubelle de table

Idéalement, cercle individuel ou ramequin pour montage du pâté chinois au canard.

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en gros cubes suivant la grosseur (gardez-les dans l'eau froide).

Hachez l'ail finement, ciselez finement la ciboulette.

Purée de pommes de terre

Mettez vos pommes de terre dans une casserole d'eau froide avec le gros sel, portez le tout à ébullition, cuire jusqu'à ce qu'une pointe de couteau transperce facilement la pomme de terre.

Une fois les pommes de terre égouttées, écrasez l'ensemble à l'aide d'un pilon. Sur le feu ajoutez-y le lait chaud, mélangez bien à l'aide de votre fouet.

Hors du feu, ajoutez le beurre et l'huile de truffe blanche, assaisonnez de sel et poivre.

Soit dans des moules individuels ou dans un plat à gratin, déposez uniformément une partie de la purée dans le fond.

Une fois le maïs déposé, fermez avec le reste de la purée.

Le canard

Passez votre pouce sous la peau de vos cuisses de canard confites, pour la retirer facilement.

Entre vos doigts, effilochez la chair des cuisses de canard, attention aux petits os de la cuisse.

Une fois bien effiloché, passez le canard dans une poêle chaude avec du beurre et l'ail. Hors du feu, ajoutez la ciboulette.

Déposez une couche sur la purée.

Maïs

Égouttez vos grains de maïs. Dans une poêle chaude, passez-les dans le beurre et saupoudrez-les de paprika.

Étalez régulièrement le maïs sur le canard.

Finitions

Pour le montage :

1/ Purée dans le fond

2/ Canard effiloché

3/ Maïs beurre paprika

4/ Purée pour finaliser

Passez l'ensemble au four.

Bon appétit!