

Rillettes de canard au thym frais et abricots séchés |

Recette pour 12 tapas



Description

Rillettes de cuisse de canard confit aux oignons caramélisés et parfumée au thym frais et petits dés d'abricots séchés, le tout servit sur croûtons.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi réaliser les rillettes à la fourchette si vous ne possédez pas de batteur électrique.

Ingrédients

Pour les rillettes

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 150 Gr Oignon rouge
- 60 Ml Vin blanc
- 12 Unité(s) Abricots séchés
- 4 Branche(s) Thym
- 60 Ml Gras de canard

- Sel et poivre

Pour les croûtons

- 24 Tranche(s) Baguette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Retirez la chair de canard confit de l'os. Ciselez l'oignon rouge. Coupez les abricots en petits dés. Hachez le thym frais.

Préparation des rillettes de canard

Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, déposez un peu de gras de canard et faites revenir l'oignon rouge jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé. Déglacez au vin blanc, ajoutez le thym haché et

réduire à sec. Déposez les oignons dans la cuve d'un batteur sur socle. Ajoutez la chair de canard, la moitié des abricots et mélangez à l'aide de la feuille tout en versant un peu de gras de canard fondu en filet pour lier le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez-les de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Dressage de vos tapas

Tartinez un peu de rillettes sur chaque croûton et décorez-les de quelques dés d'abricots séchés.

Bon appétit!