

Rillettes de canard, oignons caramélisés et raisins de Corinthe, salade de betteraves jaunes à l'estragon

Recette pour 4 personnes

Description

Rillettes de canard aux oignons caramélisés et raisins de Corinthe accompagnée d'une salade de betteraves jaune parfumée à l'estragon.

L'astuce du chef

Les rillettes et les betteraves peuvent se préparer quelques jours à l'avance. Cependant, assaisonnez votre salade seulement au dernier moment afin de conserver la finesse de l'estragon.

Ingrédients

Pour la salade de betteraves jaunes

- 300 Gr Betteraves jaunes
- 60 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 4 Branche(s) Estragon

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la rillettes de canard

- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 150 Ml Gras de canard
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 30 Ml Raisins secs

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Cuire les betteraves dans un grand volume d'eau vinaigré jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 1 heure). Pelez les et coupez les en petits dés. Retirez la chair des deux cuisses de canard confites avec les doigts. Émincez l'oignon rouge. Ciselez l'estragon. Hachez le thym frais.

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 de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation des rillettes de canard

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir l'oignon rouge à feu moyen dans un peu de gras de canard jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé. Cela peut prendre jusqu'à 10 à 20 minutes. Dans une casserole, faites fondre le reste du gras de canard et incorporez le thym haché. Dans la cuve d'un malaxeur, placez la chair de canard, les raisins de Corinthe, les oignons et faites tourner la feuille à vitesse lente afin d'effiloche le tout. Incorporez la graisse de canard et le thym. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que la rilette ait totalement refroidi. Pour la salade de betteraves, mélangez l'huile, le vinaigre et l'estragon avec du sel et du poivre, y ajouter les betteraves et mélanger.

Dressage de vos assiettes

Au centre d'une assiette creuse, placez un emporte-pièces et garnissez-le de moitié de rilette. Autour, garnissez avec de la salade de betterave, retirez l'emporte-pièce et garnissez la rilette avec deux croutons. Vous êtes prêt à déguster.

Bon appétit!