

Tataki de canard aux fruits rouges, petits pois au jus de viande

Recette pour 4 personnes



Description

Une recette salée-sucrée qui ne vous laissera pas indifférent(e)!

Ingrédients

Ingrédients

- 1 Unité(s) Magret de canard
- 200 Gr Petits pois
- 200 Gr Jus de viande
- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Ml Porto
- 20 Gr Cassonade
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym
- 70 Gr Bleuets
- 50 Gr Framboises
- 50 Ml Vinaigre de framboises
- 0.50 Unité(s) Baguette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Réalisation du tapas

Le magret

Salez et poivrez le magret de canard. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile, saisissez le magret de chaque côté environ 1min30, réservez-le. Flashez 3 à 4 minutes le magret dans le four avant de le trancher.

Le gras

Mettez le gras en julienne dans une casserole avec les gousses d'ail et la branche de thym, placez-la sur un feu moyen, laissez fondre doucement. Ensuite laissez le gras frire jusqu'à l'obtention de

grattons bien croustillants. Débarrassez-les sur un papier absorbant.

Les petits pois

Dans une poêle bien chaude, faites colorer les échalotes, ajoutez les petits pois, cuire 2 minutes en remuant, déglacez avec le Porto et laissez réduire à sec. Ajoutez le jus de viande, laissez cuire 2 minutes à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement.

Les fruits rouges

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites revenir les fruits rouges durant 2 minutes, ajoutez le sucre, ensuite le vinaigre et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Mise en place

Préparez le jus de viande, gardez-le au chaud.

Ciselez finement les échalotes.

Parez le magret de canard, retirez en totalité son gras, réaliser une julienne (bâtonnets) avec le gras du magret.

Détaillez la baguette en biseau (tranches relativement fines).

Épluchez et écrasez simplement l'ail.

Montage

Dans un ramequin, mettez les petits pois, déposez 2 ou 3 tranches de magret dessus (suivant l'épaisseur). Ajoutez les fruits rouges, puis les grattons de canard, servez aussitôt.

Bon appétit!