

Tataki de magret de canard, chutney de pomme Granny Smith

Recette pour 24 tapas

Description

Fines tranches de magret de canard aromatisé à la cannelle, au paprika, à la coriandre et au cumin, juste saisi sur ses quatre faces et accompagnées d'un chutney de pomme Granny Smith aux graines de fenouil.

L'astuce du chef

Le tataki est une technique de cuisson japonaise qui peut s'appliquer au thon, au boeuf ou autre viande rouge et qui consiste à saisir quelques secondes seulement la pièce afin de préserver le côté cru à l'intérieur.

Ingrédients

Pour le tataki de canard

- 240 Gr Magret de canard
- 4 Gr Paprika
- 4 Gr Cannelle moulue
- 4 Gr Cumin moulu
- 4 Gr Coriandre moulue

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le chutney de pomme Granny smith

- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Unité(s) Pomme granny smith
- 5 Ml Graines de fenouil
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Miel
- 15 Ml Sauce worcestershire

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Retirez la peau du canard et réalisez 3 rectangles égaux dans le sens de la longueur. Pelez la pomme Granny Smith et coupez le en petits cubes. Ciselez l'oignon.

Préparation du tataki

Réunir toutes les épices. Assaisonnez les morceaux canard de sel et de poivre, puis roulez-le dans le mélange d'épices. Dans une poêle à feu vif, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les morceaux de canard sur chaque face pendant environ 30 secondes. Retirez-les de la poêle immédiatement et réservez.

Préparation du chutney de pomme Granny Smith

Dans une casserole, faites suer les oignons dans un filet d'huile végétale, ajoutez les dés de pomme. Laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes. Ajoutez le vinaigre de riz et laisser cuire 15 minutes supplémentaires. Hors feu, ajoutez la sauce Worcestershire et quelques gouttes de sauce Tabasco si vous le désirez.

Dressage de vos tapas

Coupez le tataki en fines tranches. Déposez une tranche de tataki sur une cuillère chinoise. Déposez une petite cuillère de chutney sur le dessus. Décorez de quelques tranches d'oignons verts.

Bon appétit!