

## Pastilla de canard aux épices



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Beurre doux	~
20 g	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
PM	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
10 CUISSES	Confit de canard en boîte 5/1 JEAN DE France	0035768
10 g	Cumin moulu en boîte 400 g CARAVELLE	0133568
10 pièces	Feuilles de brick	~
50 centilitres	Fonds de veau en brique 1 L CHEF	0220632
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
10 g	Mélange Raz el hanout en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES	0044487
100 g	Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET	0042661
10 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
100 g	Noisette hâchée grillée en sachet 1 kg LA PULPE	0021812
50 g	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
50 g	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982

## Étapes de préparation

- 1 Placer les cuisses de canard dans un plat et enfourner à 170°C pendant 6 à 8 minutes afin de détacher la chair de l'os pour les effiloche.
- 2 Dans de l'huile d'olive, ajouter la chair des cuisses canard, le miel, le cumin, la purée de gingembre, le raz el anout et les oignons. Bien mélanger et mouiller le mélange avec le fonds de veau. Laisser mijoter 10 à 15 minutes et incorporer les noisettes concassées. Laisser refroidir et réserver.
- 3 Faire fondre le beurre dans un récipient et badigeonner les feuilles de brick. Disposer le mélange de canard au milieu de chaque feuilles et les refermer en carré. Sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson, enfourner les pastillas à 180°C afin de les colorer. Avant de servir décorer les en saupoudrant de sucre glace et de cannelle.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Fitou rouge AOC 2014 en bouteille 75 cl CHAMP DES SŒURS