

Tartare de canard mi-cuit et crème d'olive



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre de Penja blanc IGP en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0270706
0.05	Câpres capucines en boîte 4/4 MARTINS	0155481
0.05	Cornichons au vinaigre en dés en poche 420 g HUGO REITZEL	0222323
0.05	Moutarde forte de Dijon en seau 5 kg TOQUELIA	0024030
PM	Sauce Worcestershire en flacon verre 150 ml HEINZ	0087715
PM	Tabasco rouge en flacon verre 60 ml TABASCO	0043046
0.03	Jus de canard en boîte 600 g CHEF	0136821
PM	Crème olive et piment d'Ibarra en bouteille 500 ml SENS GOURMET	0268304
5 PCE	Filets de canard avec peau	~
2 kg	Céleri rave	~
0.2	Céleri branche	~
0.15	Beurre doux	~
0.1	Persil	~
2 PCE	Oignons moyens	~
5 PCE	Jaunes d'œuf	~
PM	Micro végétaux et fleurs comestibles	~

Étapes de préparation

- 1 Dégraisser les filets de canard en retirant la peau. Réserver cette peau au congélateur, bien à plat.
- 2 Marquer les filets en cuisson à feu vif dans un peu d'huile d'olive. Les assaisonner et stopper rapidement la cuisson. Les emballer dans du papier aluminium et réserver à température ambiante dans un premier temps, puis au frais.
- 3 Préparer la purée de céleri rave, en commençant par peler, laver et tailler le céleri boule et le céleri branche.
- 4 Placer les légumes dans une marmite et couvrir d'un peu d'eau froide. Saler un peu et poivrer. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'appoint de cuisson des deux céleris. Egoutter et mixer finement. Passer au tamis pour éliminer les fibres résiduelles éventuelles. Monter au beurre. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- 5 Préparer la sauce tartare, en commençant par hacher les câpres, les cornichons, l'oignon et le persil. Les verser dans un grand bol, ajouter la moutarde, le jaune d'œuf, la sauce anglaise et le tabasco. Bien mélanger et verser l'huile d'olive en filet sans émulsionner exagérément. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 6 Préparer le jus court de canard, en incorporant la préparation pour jus de canard dans l'eau bouillante et en laissant cuire environ 3 minutes. Ajouter quelques traits de crème d'olive d'Ibarra.
- 7 Préparer les chips de peau de canard, en commençant par laisser se détendre très partiellement les peaux de canard et en les escalopant assez finement au couteau ou à la trancheuse. Placer les tranchettes entre deux feuilles de papier cuisson, sans oublier de les assaisonner un tout petit peu entre deux plaques de cuisson. Bien écraser. Placer le tout dans un four à 200°C et laisser raidir pendant 10 minutes maximum. Réserver sur une feuille de papier absorbante.
- 8 Hacher la viande de canard refroidie au couteau et l'assaisonner d'une partie de la sauce tartare. Réserver au frais.
- 9 Dresser le tartare de canard de manière linéaire plus ou moins structurée au centre de l'assiette, avec un rappel de sauce sur le dessus. Tracer de part et d'autre deux traits de purée aux céleris. Faire de même avec le jus court. Ajouter quelques gouttes de crème d'olive d'Ibarra et la poudre d'olive verte. Décorer de micro végétaux et/ou de fleurs comestibles.