

Tapas canard confit



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
135724	Effiloché de canard confit 1 kg	40 Gramme
24728	Pain suédois rond 15,5 cm - 55 g	20 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	10 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	3 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	2 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	5 Gramme
	Quart de citron vert	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les tomates cerises, puis les passer au mixer afin d'obtenir une compotée granuleuse.
- 2 Ajouter la mascarpone, l'ail et la ciboulette. Assaisonner et réserver.
- 3 Passer les cuisses de canard confites au four à chaleur sèche, enlever la peau, puis les émietter. Ajouter le jus de citron vert.
- 4 Mélanger avec le concassé de tomates au mascarpone, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Tartiner les disques de pain suédois, puis les tailler à l'aide d'un couteau type éminceur.
- 6 Dresser avec des pics en bois.

Tapas canard confit

L'astuce du chef



Pour décliner cette recette en chaud, passer quelques instants le pain suédois au four, il deviendra croustillant. Procéder au montage de la même façon.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid