

Pastilla de canard comme un maki



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
7471	Magret de canard MF 280/380 g Rougié	140 Gramme
244565	Poireaux en rondelles 2,5 kg Bon&Engagé	70 Gramme
57091	Choux verts 2,5 kg Express d'aucy	70 Gramme
155333	Crottin de chèvre 23% MG 60 g Rians	0.5 Pièce
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	1 Pièce
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	30 Gramme
	Beurre salé	5 Gramme
	Tapenade d'olive	10 Gramme
	Miel	10 Gramme
	Branche de romarin	1 Pièce
	Graines de courge	3 Gramme
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une fondue de poireaux et de choux vert à l'aide d'un beurre salé. Assaisonner sel et poivre et réserver.
- 2 Mixer les crottins de chèvre dans de la crème liquide, monter le tout à ébullition, puis ajouter le miel et le romarin. Assaisonner et réserver.
- 3 Tailler le magret de canard dans le sens de la longueur, puis le caraméliser à la plancha. Assaisonner et réserver.
- 4 Faire chauffer le miel au micro-onde, puis le badigeonner au pinceau sur les feuilles de brick. Ajouter la tapenade d'olive et les graines de courges torréfiées.
- 5 Rouler les moitiés de magret de canard en prenant soin de bien fermer les extrémités sur le principe d'un tacos.

Pastilla de canard comme un maki

- 6 Terminer de caraméliser à la salamandre les feuilles de brick, puis les réserver quelques instants avant de trancher.
- 7 Dressage. En finition tour de poivre du moulin.

L'astuce du chef



Le sirop d'érable ou le sirop d'agave peuvent remplacer le miel et apporter d'autres arômes à la recette. Le temps de repos avant tranchage permet d'éviter que le magret relâche du jus.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid