

Croustillant de Wonton au canard confit, shiitake et oignon vert au miel

Recette pour 12 tapas



Description

Bouchées croustillantes composées de triangles de pâte Wonton frits, garnis d'un mélange d'effiloché de canard confit, champignons shiitake, basilic, menthe et oignon vert dans une sauce salée-sucrée.

L'astuce du chef

Ce sont les herbes fraîches qui donnent toute la fraîcheur à cette recette. N'hésitez pas à les remplacer par du basilic thaï ou de la coriandre pour une variante intéressante.

Ingrédients

Pour la garniture de canard confit

- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 6 Unité(s) Shiitake
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Basilic
- 2 Branche(s) Menthe
- 15 Ml Graines de sésame noir
- 15 Ml Sauce soya
- 15 Ml Miel
- 2 Unité(s) Oignon vert

- Huile végétale

Pour les croustillants de Wonton

- 6 Carré(s) Pâte à wonton
- 100 Ml Huile végétale

- Huile végétale

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre four à 425 F°

Mise en place

Retirez la peau et effilochez la cuisse de canard confit. Coupez les carrés de pâte Wonton en deux de manière à obtenir des triangles. Taillez les champignons shiitake, l'oignon vert et l'oignon rouge en lamelle. Ciselez les feuilles de basilic et de menthe.

Préparation des Wonton frits

Passez les triangles de wonton dans l'huile, retirez l'excédant d'huile avec les doigts et posez les triangles sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Cuire 5 minutes dans le four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation de la garniture de canard confit

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir l'oignon rouge et les champignons shiitake. Ajoutez l'ail haché et le canard confit et cuire quelques instants. Ajoutez la sauce soya et le miel. Laissez mijoter quelques minutes. Retirez du feu et ajoutez le basilic, la menthe, l'oignon vert et les graines de sésame noir. Mélangez.

Dressage de votre assiette

Disposez le mélange de canard confit sur les croustillants de wonton et servez aussitôt.

Bon appétit!