

Brochette de magret de canard, dattes et bacon, réduction de jus d'orange, miel, romarin, pommes de terre Rattes pilées à l'huile de truffe, tomate rôtie

Recette pour 4

Description

Une brochette salée/sucrée qui va vous combler, savoureuse, accompagnée de petites pommes Ratte au saveur de truffe.

L'astuce du chef

Ne restez pas trop loin du BBQ quand vos aliments sont en cuisson, nous sommes souvent dans une ambiance amicale qui nous fait souvent oublier le BBQ.

Ingrédients

Brochettes

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 12 Unité(s) Dattes dénoyautées
- 3 Tranche(s) Bacon
- 225 Ml Jus d'orange
- 25 Gr Miel
- 1 Branche(s) Romarin

- Sel et poivre

Pommes Ratte

- 800 Gr Pommes de terre ratte
- 125 Gr Beurre
- 2 Filet Huile de truffe
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Tomates grillées

- 2 Gros(se)(s) Tomate
- 2 Branche(s) Thym
- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre BBQ à 450.00 F°

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette.

Dans une casserole, mettre le jus d'orange à réduire d'une bonne moitié.

Mélangez le Panko et la fleur de thym ensemble.

Coupez légèrement chaque extrémité des tomates pour leur donner une assise. Coupez les tomates en deux sur l'équateur,

Brochettes

Dans la réduction de jus d'orange, ajoutez le miel et le romarin, laissez encore réduire de manière à obtenir une substance sirupeuse.

Enlevez l'excédant de gras sur les magrets, les couper en cubes (coupez le magret en deux sur la longueur, puis en cube). Vous devriez avoir 3 à 4 cubes par brochette, suivant la grosseur du magret.

Coupez les tranches de bacon en trois, enveloppez chaque datte d'un morceau de bacon, normalement 3 par brochette.

Montez les brochettes, commencez avec un cube de canard, puis alterner avec les dattes/bacon.

CUISSON

Assaisonnez de sel les brochettes et les poser sur le grill du BBQ. Tournez-les régulièrement, assurez-vous de garder le canard rosé idéalement.

Une fois bien coloré de chaque bord, Les badigeonner du sirop d'orange, miel et romarin. Ensuite, les placer sur la grille supérieure pour finir la cuisson avec une chaleur indirecte.

Renouvelez l'opération avec le sirop si vous le souhaitez.

Pommes de terre pilées

Dans une casserole rempli d'eau froide et bien salée, plongez-y les pommes de terre Ratte. Portez sur le feu à ébullition, assurez-vous d'une belle cuisson, vous devez facilement transpercer la pommes de terre avec la lame d'un couteau. Les égoutter, puis les éplucher avec la pointe du couteau.

Récupérez la chair, écrasez légèrement avec un presse patate, ajoutez-y le beurre, le sel et le poivre.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement, ajoutez l'huile de truffe et la ciboulette.

Tomates rôties

Déposer les tomates sur une plaque à cuisson avec un papier parchemin. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre, finalisez en les couvrant de Panko et thym.

Placez-les dans le four ou sur la grille supérieure du BBQ, une fois une belle coloration obtenue, les retirer.

Bon appétit!