

Brochettes de magret de canard et dattes au sumac, mousseline de panais, sauce au café |

Recette pour 12 tapas



Description

Avec simplicité et goût, vous allez satisfaire vos amis autour de la table.

L'astuce du chef

La saveur acidulée du sumac présente des notes citronnées et légèrement fruitées. Sa particularité est qu'il permet d'ajouter de l'acidité aux plats.

Ingrédients

Brochette de magret de canard

- 500 Gr Magret de canard
- 12 Unité(s) Pics à brochette
- 5 Gr Sumac
- 12 Unité(s) Dattes dénoyautées
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce au café

- 20 Ml Vinaigre balsamique
- 100 Ml Fond de veau
- 50 Ml Café espresso
- 1 Cuil. à soupe Miel
- 1 Cuil. à thé Moutarde à l'ancienne
- Beurre
- Sel et poivre

Mousseline de panais

- 300 Gr Panais
- 200 Gr 3 poivres
- 250 Ml Lait
- 1 Noix Beurre
- Beurre
- Sel et poivre

Garniture

- 1 Poignée(s) Pousse de pois
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Dégraissez complètement les magrets de canard (passez le pousse sous la peau, tirez dessus).

Coupez les dattes en deux.

Épluchez les panais ainsi que les pommes de terre, puis les couper en cubes.

Préparez le fond de veau et gardez-le au chaud.

Magret de canard

Coupez les magrets sur leur largeur en fines tranches (assurez-vous d'avoir 24 tranches).

Roulez chaque lamelle de magret autour d'une demi dattes séchée, ensuite piquez deux roulés par mini brochette.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale et du beurre, faites saisir les brochettes de canard 30 secondes de chaque côté.

Vous finaliserez la cuisson au four durant 4 à 5 minutes avant de les servir.

Mousseline de panais

Dans une casserole, versez le lait, y ajouter les cubes de panais et pomme de terre. Portez le tout à ébullition et couvrez pendant la cuisson, assurez-vous d'une bonne cuisson du panais à l'aide de la pointe d'un couteau.

À l'aide d'une écumoire, transférez dans un mélangeur, ajoutez le beurre, sel et poivre.

Mixez l'ensemble pour le rendre en purée, assurez-vous du bon assaisonnement. Regardez, au besoin, s'il faut ajouter du liquide de cuisson pour avoir une belle texture, renouvelez l'opération jusqu'à texture désirée.

Sauce au café

Faites réduire de moitié le vinaigre Balsamique et ensuite ajoutez le reste des ingrédients dans la casserole. Laissez réduire à feu doux, pour infuser l'ensemble, ajoutez l'assaisonnement nécessaire en sel et poivre. Réservez lorsque la consistante de la sauce est nappante.

Montage et finition

Finalisez la cuisson des brochettes dans le four, à la sortie, saupoudrez de l'épice de sumac l'ensemble des brochettes.

Dans le fond de la vaisselle, déposez la purée de panais, dessus déposez les brochettes de canard.

Finalisez avec une pincée de sumac en décoration, les pousses et versez la sauce sur le dessus.

Bon appétit!