

Canard confit, oignons caramélisés, fromage Oka sur toast de pain de campagne |

Recette pour 12 Tapas

Description

Un effiloché de cuisse de canard confite servit sur un toast de pain campagnard avec une confiture d'oignon et un fondant de fromage Oka.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à passer les cuisses de canard au four 5 à 10 minutes avant de retirer la viande, le travail sera moins laborieux.

Ingrédients

Oignons et confit de canard

- 2 Cuisse(s) Cuisse de canard confit
- 300 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Vin blanc
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- Beurre
- Sel et poivre

Toast et garnitures

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 12 Tranche(s) Fromage Oka
- 2 Cuil. à soupe Persil haché
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Retirez la viande de l'os sur toute les cuisses de canard, puis effiloché le tout du bout de doigts.

Émincez les oignons en fines lamelles et hachez l'ail.

Beurrez les tranches de pain et passez les au four environ 8-10 minutes.

Oignon et canard

Faites doucement cuire les oignons avec le beurre et l'ail. Laissez le tout prendre un couleur doré et ajoutez le vermouth. Une fois l'alcool évaporé, ajoutez le canard confit juste le temps de le réchauffer.

Divisez le tout sur les toast de pain de campagne.

Toast et finition

Déposez une tranche de fromage sur chaque toast garnit de canard et passez au four 5 minutes. Servez sur un plateau et décorer avec un peu de persil haché.

Bon appétit!