

Effiloché de canard confit, chips de crevette, shiitake et oignons vert au miel, ciboulette |

Recette pour 12 tapas



Description

Bouchées croustillantes composées d'une chips de crevette frite, 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
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc

Pour les croustillants de chips de crevette

- 24 Unité(s) Chips de Crevette
- 100 Ml Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

Mise en place

Retirez la peau et effilochez la cuisse de canard confit. Taillez les champignons shiitake, émincez l'oignon vert et l'oignon rouge. Ciselez les feuilles de basilic et de menthe.

Faites revenir les graines de sésame dans une poêle chaude, juste pour les torréfier.

Préparation des chips de crevette frits

Passez les chips de crevette dans la friteuse, bien les égoutter et posez les chips sur une plaque de cuisson avec un papier absorbant.

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 chips croustillantes de crevette et servez aussitôt.

Bon appétit!