

Tartare de magret de canard aux noisettes rôties, olives Kalamata et oignons rouges marinés |

Recette pour 12 tapas

Description

Petits dés de canard crus assaisonnés de noisettes rôties, olives noires, persil italien et moutarde à l'ancienne Maille, le tout relevé d'oignons rouges marinés.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour le tartare de canard

- 500 Gr Magret de canard
- 50 Gr Noisettes
- 50 Gr Olives kalamata dénoyautées
- 6 Branche(s) Persil
- 30 Ml Moutarde à l'ancienne
- 100 Gr Échalote française
- 2 Branche(s) Basilic

Pour les oignons marinés

- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 25 Gr Sucre
- 125 Ml Vinaigre de vin rouge maille

Pour les croûtons

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Retirez la peau de vos magrets de canard ainsi que la couche de graisse afin de n'en conserver que la viande. Coupez la chair du magret de canard en petits dés.

Hachez le persil et ciselez le basilic.

Hachez finement les olives. Faites rôtir les noisettes au four quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soient dorées et concassez-les. Émincez les oignons rouges.

Préparation des oignons rouges marinés

Dans une casserole, réunissez le vinaigre de vin rouge, les oignons et le sucre. Portez le tout à ébullition. Retirez du feu et laissez reposer pendant 15 minutes. Égouttez.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation du tartare de canard

Dans un saladier, réunissez les dés de magret de canard, le persil, les morceaux de noisettes, les olives, la moutarde à l'ancienne Maille et un filet d'huile d'olive. Mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.

Dressage de votre assiette

Dressez le tartare de canard dans vos ramequins. Décorez d'oignons rouges marinés et servez accompagné de croûtons.

Bon appétit!