

Baguette au magret de canard et roquette, tomates confites et parmesan, mayonnaise à la moutarde de Dijon Maille et vinaigre balsamique Maille.

Recette pour 4 personnes



Description

Baguette garnie de magret de canard rosé, accompagné de mayonnaise au balsamique.

L'astuce du chef

Lorsque l'on saisit un magret, on met le feu au maximum mais on met le magret lorsque la poêle est moyennement chaude de manière à ce qu'une partie du gras fonde avant le niveau de coloration souhaité.

Ingrédients

Pour la baguette

- 2 Unité(s) Baguette
- 2 Unité(s) Magret de canard
- 8 Unité(s) Tomates confites
- 125 Gr Roquette
- 100 Gr Parmesan
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 200 Ml Huile végétale
- 15 Ml Vinaigre balsamique maille
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Gousse(s) Ail
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **5 mins**

Pour la mise en place

Marquez un quadrillage avec la pointe du couteau sur la partie grasse du magret. Émincez les tomates confites et le basilic, hachez l'ail. Réalisez des copeaux de parmesan avec un économe.

Pour le magret

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faire saisir le magret sur la partie grasse en premier puis sur la partie viande, le magret doit être bien croustillant. Le mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin et finir la cuisson au four à 400F pendant 14 à 16 minutes, laissez reposer 5 minutes à la sortie du four.

Pour la mayonnaise

Dans un bol, mettre le jaune d'œuf et la moutarde de Dijon Maille, salez et poivrez, mélangez avec un fouet en ajoutant l'huile en filet. Une fois la mayonnaise fini, ajoutez le vinaigre balsamique Maille, l'ail et le basilic.

Pour la baguette

Coupez les baguettes en deux puis les ouvrir dans la longueur, mettre de l'huile d'olive à l'intérieur puis les toaster au four.

Pour le dressage

Tranchez les magrets, badigeonnez les baguettes généreusement avec la mayonnaise, garnir avec le magret, les tomates confites, la roquette et les copeaux de parmesan.

Bon appétit!