

# Bonbon croustillant au canard confit abricot et raisin, sirop de Porto

Recette pour 24 Tapas

## Description

Un petit bonbon de canard confit dans une pâte wonton, agrémenté de fruits secs, avec une réduction de Porto.

## Ingrédients

### Pour les bonbons

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 4 Branche(s) Thym
- 25 Ml Gras de canard
- 2 Unité(s) Ail
- 6 Unité(s) Abricots séchés
- 25 Gr Raisins secs
- 24 Unité(s) Pâte à wonton
- 500 Ml Porto
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Hachez l'ail et le thym.Éffilochez finement les cuisses de canard.Coupez les abricots en brunoise.Éffeuillez la coriandre.

### Pour les bonbons

Dans une casserole mettre le Porto, portez à ébullition et faire réduire jusqu'à obtention d'un sirop.Dans une poêle faire fondre le gras de canard, faire suer l'ail, ajoutez le canard et le thym et bien remuer.Retirez du feu et ajoutez l'abricot et les raisins.Mettre une cuillère de canard au centre du wonton, avec un pinceau mettre un peu d'eau tout autour, le rouler et rabattre les côtés en dessous en les collants avec un peu d'eau.Passez les bonbons à la friteuse jusqu'à ce qu'ils soient bien doré et les mettre sur un papier absorbant.

### Pour le dressage

Mettre le bonbon sur une cuillère asiatique et napper avec un peu de sirop de Porto.Finir avec une feuille de coriandre pour la décoration.

**Bon appétit!**