

Brochette de canard en persillade, linguini à la demi glace de veau à l'ancienne

Recette pour 4 personnes

Description

Cubes de magret de canard sur brochettes, poêlés et bonifiés d'un mélange de persil et d'ail haché et servis avec des linguini à la demi glace de veau et moutarde à l'ancienne.

L'astuce du chef

Afin de réaliser cette recette en 30 minutes chrono, faites pré-cuire vos linguinis à l'eau salée. Couvrez vos linguinis avec un filet d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas. Si vous avez plusieurs brochettes à réaliser pour vos invités, poêlez-les seulement sur 2 faces et terminez la cuisson au four quelques minutes à 425 F.

Ingrédients

Pour les Linguinis

- 320 Gr Linguine
- 200 Ml Demi-glace de veau
- 30 Ml Huile d'olive
- 150 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Beurre
- 30 Ml Huile de canola
- 30 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 50 Ml Crème 35%

- Beurre
- Sel et poivre

Pour la brochette de canard

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 0.50 Botte(s) Persil plat
- 2 Gousse(s) Ail

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Effeuille et ciseler le persil plat. Hacher l'ail finement. Émincer les champignons.

Préparation des pâtes

Cuire les linguinis dans l'eau salée jusqu'à cuisson aldente. Égoutter et couvrir d'un filet d'huile d'olive pour les empêcher de coller. Sauter les champignons au beurre et à l'huile de canola.

Préparation des brochettes de canard en persillade

Parer le magret de canard pour retirer l'excédent de gras et le couper en cubes de 2 cm. Embrocher les cubes sur des pics en bois. Dans une poêle, colorer les brochettes au gras de canard pendant 1 à 2 minutes sur chaque face. Ajouter ensuite une noix de beurre et lorsqu'il est mousseux, en arroser

les brochettes. En fin de cuisson, ajouter le persil et l'ail restant puis assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Préparation de la sauce

Dans une casserole, chauffer la demi glace pendant quelques minutes. Ajouter la moutarde, puis la crème et laisser cuire 4 à 5 minutes pour obtenir une belle consistance.

Dressage de votre assiette

Mélanger les linguinis, les champignons sautés et la sauce. Faire un nid de tagliatelles au milieu de votre assiette. Poser vos brochettes pointant vers le haut et finir la décoration avec une herbe fraîche.

Bon appétit!