

Brochette de canard en persillade, pommes de terre rattes rissolées, bol de salade verte vinaigrette Balsamique |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Cubes de magret de canard sur brochettes, poêlés et bonifiés d'un mélange de persil et d'ail haché et servis avec des petites rondelles de pommes de terre rattes rissolées au gras de canard.

L'astuce du chef

Afin de réaliser cette recette en 30 minutes chrono, utilisez des pommes de terre pré-cuites à l'eau salée. 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 400°F.

Ingrédients

Pour les pommes de terre rattes rissolées

- 800 Gr Pommes de terre ratte
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 60 Ml Gras de canard
- Beurre
- Sel et poivre

Pour la sauce

- 150 Ml Demi-glace de veau
- 30 Ml Moutarde de meaux
- 50 Ml Crème 35%
- Beurre
- Sel et poivre

Pour la brochette de canard en persillade

- 600 Gr Magret de canard
- 0.25 Botte(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail
- Beurre
- Sel et poivre

Salade vinaigrette Balsamique (optionnel)

- 4 Poignée(s) Mix de salade
- 1 Cuil. à thé Moutarde de meaux
- 3 Cuil. à thé Vinaigre balsamique
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Zeste(s) Citron
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Tranchez les pommes de terre rattes à une épaisseur de 0,5 cm, puis rincez-les soigneusement à l'eau froide. Effeuillez et ciselez le persil plat. Hachez l'ail finement. Hachez les feuilles de thym finement.

Préparation des pommes de terre rattes rissolées

Placez les pommes de terre rattes dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et ajoutez quelques pincées de sel. Cuire pendant 10 min environ à partir de l'ébullition et vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau pour qu'elles soient tendres. Égoutter ensuite les pommes de terre.

Dans une poêle, à feu vif, ajoutez un peu de gras de canard et ajoutez les pommes de terre. Laissez-les rissoler pendant 5 min. Lorsqu'elles sont colorées, ajoutez une noix de beurre, l'ail et le thym puis laissez cuire pendant 2 min environ. Assaisonnez de sel et de poivre, puis réservez au chaud.

Préparation des brochettes de canard en persillade

Parez le magret de canard pour retirer l'excédent de gras et coupez-le en cubes de 2 cm. Embrochez 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. Ajoutez ensuite une noix de beurre et lorsqu'il est mousseux, arrosez-en les brochettes. En fin de cuisson, ajoutez le persil et l'ail restant puis assaisonnez de sel et de poivre du moulin.

Pour la sauce + Vinaigrette

Sauce

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

Vinaigrette

Dans un bol émulsionner tous les ingrédients ensemble, mélanger avec la salade juste avant de servir.

Dressage de votre assiette

Dressez les pommes de terre sur votre assiette et posez vos brochettes pointant vers le haut. Mettez votre sauce en cercle tout autour et finissez la décoration avec une herbe fraîche.

Dans un bol à côté, servez la salade et sa vinaigrette

Bon appétit!