

Croustillant de canard confit et foie gras, confiture de figues au Porto |

Recette pour 12 tapas

Description

De délicieuses bouchées croustillantes à l'effiloché de canard confit, foie gras et oignon caramélisé. Le tout accompagné d'une confiture de figue au porto.

L'astuce du chef

Il est possible de congeler ces bouchées non cuites, puis de les faire cuire directement à la friteuse.

Ingrédients

Bouchées croustillantes

- 200 Gr Escalope de foie gras
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 150 Ml Oignon
- 1 Branche(s) Romarin
- 6 Feuille(s) Brick
- 1 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre

Confiture de figues

- 100 Gr Figses séchées
- 100 Ml Porto
- 200 Ml Eau
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon et hachez le romarin.

Effilochez la cuisse de canard.

Coupez les escalopes de foie gras en petits cubes.

Taillez les figues en morceaux.

Mélangez l'oeuf à la fourchette.

Bouchées croustillantes

Faites caraméliser l'oignon avec un peu de gras de canard ainsi que le romarin.

Mélangez l'oignon avec les cubes de foie gras et le canard effiloché.

Taillez les feuilles de brick en 4 triangles, puis placez chaque triangle de manière à avoir la pointe vers le haut.

Badigeonnez un triangle avec l'oeuf battu, déposez un peu de farce (15 gr) au centre et roulez le tout en prenant soin de bien fermer les côtés. Répétez afin d'obtenir vos 24 petits rouleaux.

Faites frire rapidement et égouttez sur du papier absorbant.

Confiture de figues

Faites cuire à feu doux l'eau, les figues et le porto jusqu'à ce que les figues soient tendres.
Mixez le tout et réservez dans une pèche à pâtisserie.

Montage

Dans une grande assiette, déposez un peu de confiture de figues en dessous de chaque bouchée et un peu plus sur le dessus.

Servez aussitôt.

Bon appétit!