

Petit farci de courgette à l'effiloché de cuisse de canard confite, brunoise de tomate au thym frais |

Recette pour 12 Tapas

Description

Petite bouchée aux saveurs du sud de la France, une alliance simple entre le Sud-Ouest et la Provence.

L'astuce du chef

Les petits farcis peuvent être réalisés avec de la viande hachée, on peut également varier les légumes.

Ingrédients

Pour les farcis

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 3 Unité(s) Courgette
- 4 Branche(s) Thym
- 300 Gr Tomates italiennes
- 200 Gr Oignon rouge
- 2 Unité(s) Ail
- 30 Ml Gras de canard

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 12 Trait(s) Caramel de balsamique

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon rouge, hachez l'ail et le thym, puis évidez les tomates et coupez-les en brunoise. Effilochez les cuisses de canard, et hachez la chair en petits dés.

Pour les farcis

Coupez les courgettes en grosses tranches de 2 cm, puis évidez-les d'un côté aux deux tiers de la profondeur. Mettez-les sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive, sel et poivre et faites-les cuire au four à 400°F pendant 10 minutes.

Pour le mélange de canard

Dans une poêle, faites fondre le gras de canard et faites suer l'oignon avec l'ail et le thym, ajoutez la

viande de canard et laissez cuire 3 à 4 minutes, puis ajoutez les dés de tomate à la dernière minute et rectifiez l'assaisonnement.

Pour le dressage

Garnissez les courgettes avec le mélange de canard et passez-les au four pendant 3 minutes avant de les dresser sur un plateau.

Arrosez le tout avec le caramel de Balsamique.

Bon appétit!