

Tartare de magret de canard à l'huile de truffe, salade Mesclun au citron

Recette pour 24 tapas

Description

Tartare de magret de canard taillé au couteau avec garniture classique de cornichon et câpres, aromatisé à l'huile de truffe.

L'astuce du chef

Afin de réaliser un tartare de canard, vous devez impérativement utiliser du magret de canard. Il n'est pas recommandé de consommer de la poitrine de canard crue. Vous pouvez distinguer la poitrine de canard par l'absence de couche de gras sur la pièce de viande.

Ingrédients

Pour le tartare

- 1 Unité(s) Magret de canard
- 2 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 15 Ml Cornichons sûrs
- 15 Ml Câpres
- 30 Gr Parmigiano reggiano
- 5 Ml Huile de truffe
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 30 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

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

Mise en place

Épluchez et ciselez finement l'échalote française. Hachez finement le cornichon, les câpres et la ciboulette. Retirez la peau de vos magrets de canard ainsi que la couche de graisse pour ne conserver que la viande. Coupez au couteau la chair du magret de canard en petits dés.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation du tartare

Épluchez et ciselez finement l'échalote française. Hachez finement le cornichon, les câpres et la ciboulette. Retirez la peau de vos magrets de canard ainsi que la couche de graisse pour ne conserver que la viande. Coupez au couteau la chair du magret de canard en petits dés. Mélangez dans un saladier les dés de magret de canard avec la ciboulette, les échalotes, les morceaux de cornichons, les câpres, la moutarde à l'ancienne et l'huile d'olive. Bien mélanger le tout et salez et poivrez à votre convenance. Terminez l'assaisonnement avec le parmesan râpé et l'huile de truffe.

Préparation de la salade

Au dernier moment, mélangez le mesclun, l'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonnez de sel et poivre.

Dressage du tartare

Moulez un cercle de tartare au centre de l'assiette avec un emporte-pièce. Faites le tour de l'assiette avec un trait d'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique réduit et assaisonnez de fleur de sel. Alternativement, servez une petite quenelle de tartare sur chaque croûton afin de servir cette recette en tapas.

Bon appétit!