LES TAPAS DE MAGRET

PHOTO : PH. ASSET / CIFOG / ADOCOM-RP

Ce nouveau logo garantit que les canards ou les oies sont nés, élevés, engraissés et préparés en France.

LES INGRÉDIENTS
(pour 4 personnes)

- 1 Magret de canard
- 4 c. à s d'huile d'olive
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 4 mini-poivrons
- 8 tomates cerises
- 2 petites pommes de terre nouvelles
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de Thym, romarin et origan
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

LA PRÉPARATION

Inciser la peau du Magret en croix. Le placer côté peau dans une poêle et laisser cuire 10 min à feu très doux en retirant régulièrement la graisse. Essuyer la poêle et réserver.

Préchauffer le four à 140°C.

Couper la peau de l'aubergine et de la courgette en lanières et les petites pommes de terre en rondelles. Couper les mini-poivrons en 4. Frotter les rondelles de pommes de terre avec la gousse d'ail. Poser le tout sur la plaque de cuisson et arroser d'huile, de sel et de poivre. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Pendant ce temps, cuire le Magret 5 min par face dans la poêle à feu moyen, puis le couper en dés de 2 cm. Retirer les légumes du four.

Déposer les dés de Magret sur les ½ tomates et les rondelles de pommes de terre. Entourer les tapas avec des lanières de poivrons, de courgette et d'aubergine. Ajouter quelques herbes fraîches et faire tenir le tout avec des petits piques.

À servir encore chaud ou à température ambiante.

Création Adocom-RP - Réalisation Nicom - Photo Ph. Asset / CIFOG / Adocom-RP

TERRINE DE FOIE GRAS AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS MOELLEUX

PHOTO : PH. ASSET / CIFOG / ADOCOM-RP

LES INGRÉDIENTS
(pour 4 à 6 personnes)

- 1 Foie Gras de canard cru entier déveiné de 500 à 600 g
- 4 pruneaux dénoyautés
- 4 abricots moelleux
- 1 c à café et ½ de de sel fin
- ½ c à café de poivre au moulin
- 1 c à café de sucre
- ¼ de c à café de quatre épices
- 1 c à soupe de gros sel

LA PRÉPARATION

Séparer les 2 lobes de Foie Gras déveinés en plusieurs morceaux. Les plonger dans un saladier d'eau très froide avec des glaçons. Couvrir et placer 30 min au réfrigérateur. Couper les pruneaux et les abricots en 4 et les cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Les égoutter. Sortir les morceaux de Foie Gras de l'eau et les égoutter. Les déposer dans une jatte. Ajouter sel, poivre, sucre, 4 épices, cognac et laisser mariner 3 h au frais. Préchauffer le four à 90°C. Disposer les morceaux de Foie Gras dans un grand plat sans les chevaucher. Enfourner et cuire 20 min.

Sortir le plat du four et récupérer les morceaux de Foie Gras avec un écumoire. Réserver la graisse après l'avoir passée au chinois. Déposer une 1ère couche de Foie Gras dans la terrine. Ajouter quelques pruneaux et abricots. Recouvrir avec une 2nde couche de Foie Gras et de fruits. Finir avec une couche de Foie Gras. Déposer une planchette avec des poids sur la terrine, puis placer le tout au frais pendant une nuit.

Le lendemain, verser dessus 3 c à s de graisse filtrée. Laisser prendre puis filmer la terrine et la placer 2 jours au frais avant dégustation.

Création Adocom-RP - Réalisation Nicom - Photo Ph. Asset / CIFOG / Adocom-RP