

Tartare de Magret de Canard, Crumble graine de Lin et Fruit Sec , Foie Gras et Artichaut

Ingrédients pour le Tartare

3pc de Magrets de canard frais
4pc Artichauts Bretons
1pc de Magret de canard fumé
30g Olive Picholine noire
1pc Pêche ou Nectarine
30g Tomate confite
3 Grappes de Groseilles
20ml Vinaigre Balsamique
30g de Gingembre
2pc Oignons cébettes
1pc Orange
1b Coriandre feuille
1b Basilic
1b Menthe
100ml Huile Olive
50ml Huile d'Argan
20ml Vinaigre de Framboise
Sel, Poivre Sichuan et Piment d'Espelette

Ingrédient pour la marinade et Crumble de Graine de Lin et Fruit Sec

200ml Huile d'Olive
125g Noix de pecan concassé
100ml Sauce Soja salée
125g Noisette hachée blanchie
1c a s de Miel
85g Graine de Lin
1 pincée de Piment d'Espelette
200g Beurre
10 Graines de Coriandre
10g Fécule de Pomme de terre
4g de Graines de Cumin
85g Graine de Sésame
5 Graines Baie de Genièvre
130g Ail
2g de Poivre de Sichuan
120g Sucre Cassonade
1pc Orange
85g Cerneaux de Noix
120g Crème liquide 35%

Tartare de Magret de Canard, Crumble graine de Lin et Fruit Sec , Foie Gras et Artichaut

Recette pour la marinade

- Prendre le zeste sur l'orange lavée et récupérer le jus passé au tamis
- Incorporer le miel, la sauce soja, piment d'Espelette et l'huile d'olive
- Mixer ensemble les graines de coriandre, de cumin, de genièvre et le poivre de Sichuan
- Incorporer les graines mixées à la vinaigrette, puis réserver au frais

Recette du Crumble graine de Lin et fruit sec

- Faire bouillir la crème avec le beurre coupé en morceau, la fécule de pomme de terre et le sucre cassonade
- Remuer au fouet pour atteindre ébullition
- Blanchir l'ail et le mettre à égoutter
- Incorporer à la spatule tous les ingrédients ensemble
- Mettre en plaque sur 1.5cm de hauteur maximum
- Cuire en four sec 130°C jusqu'à coloration
- Concasser à froid et réserver en boîte hermétique dans un endroit sec

Recette pour le Magret de Canard

- Dégraisser les magrets de canard frais
- Mettre les magrets de canard dégraissés dans la marinade 12h à 2°C
- Cuire les artichauts dans un blanc salé et citronné
- Lorsque l'artichaut est cuit réserver quelques feuilles pour la décoration, retirer le foin et couper le cœur en petit dés
- Mélanger les dés de cœur d'artichaut avec l'olive picholine concassée ainsi que les tomates confites, ajouter le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, sel poivre si besoin
- Couper en petits dés les magrets de canard marinés et le magret de canard fumé
- Eplucher la pêche ou nectarine puis couper en petits dés
- Laver et égrainer la groseille , râper le gingembre. Laver et hacher les feuilles de coriandre , basilic et menthe
- Eplucher les oignons cébettes et émincer le vert et le blanc
- Incorporer aux magrets coupés en dés, la pêche ou nectarine, la groseille égrainée, le gingembre haché, l'oignon cébette émincé, les herbes hachées
- Récupérer le zeste sur l'orange ainsi que le jus passé au tamis, ajouter le vinaigre de framboise, le sel et le poivre de Sichuan au moulin et incorporer au fouet l'huile d'olive et l'huile d'argan. Rectifier l'assaisonnement
- Assaisonner le tartare de canard avec cette vinaigrette

Dressage

- Faire le montage dans un emporte-pièce de la forme souhaitée . Commencer par le mélange d'artichaut , puis un étage de tartare de canard et mettre par-dessus un peu de crumble de graine de lin
- Décorer l'assiette avec quelques gouttes de vinaigrette et les feuilles d'artichauts
- Déguster bien frais