

Tartare de magret de canard, sauce acidulée à la fraise Gariguette Label Rouge et sorbet piquillos par Julien Amat

0 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

Tartare de magret
-1 magret de canard
-1 échalote
-1 cuillère a soupe de ciboulette
-2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-1 cuillère a soupe de vinaigre de balsamique blanc
-2 pincées de sel
-3 tours de moulin à poivre blanc
-100 gr de lait demi-écrémé

Sauce acidulée à la fraise
-22 gr de d'ail dégermé
-200 gr de fraise Gariguette Label Rouge équeutée et lavée
-120 gr de vinaigre de riz
-60 gr de miel
-125 gr d'huile de pépin de raisin

Sorbet piquillos
-138 gr de piquillos
-70 gr de glucose

-12 gr de jus de citron

Préparation :

1/Tartare de magret
Dégraisser le magret de canard et le mettre à tremper dans le lait pendant 24 heure pour qu'il perde sont sang et qu'il s'attendrisse. Égoutter le magret et le découper en petit cube c'est à dire « TARTARE ». Ciseler l'échalote et la ciboulette. Dans une jatte, incorporer le magret coupé, l'échalote, la ciboulette, l'huile d'olive, le vinaigre de balsamique blanc, le sel et le poivre et bien mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement selon sont goût.

2/Sauce acidulée à la fraise
Faire bouillir le miel avec l'ail, ajouter les fraises entières et refaire bouillir, déglacer avec le vinaigre de riz et faire réduire de moitié. Une fois réduite, verser la préparation dans un mixeur et monter à l'huile de pépin de raisin et ensuite passer au chinois étamine. Réserver au frais.

3/Sorbet piquillos
Incorporer le piquillos, le glucose et le jus de citron dans une casserole et faire bouillir la préparation, une fois bouilli, mixer le tout a l'aide d'un mixeur a main et verser le liquide dans la sorbetière et laisser émulsionner a bonne consistance. Réserver au congélateur.

4/Dressage
Pour le dressage, mettre le tartare dans l'assiette, a l'aide d'un cercle, et bien appuyer. Verser la sauce acidulée à la fraise à l'aide d'une pipette et ajouter au dernier moment le sorbet piquillos.