

# Mon tartare inattendu

Un tartare oui, mais un peu différent de l'original... Je l'ai réalisé à base de magret de canard avec une petite note asiatique, accompagné d'une vinaigrette au gingembre et d'un œuf croustillant et coulant. Les frites traditionnelles ont fait place à la patate douce. Une revisite qui devrait plaire à tous les gourmands!



Mon tartare inattendu

## Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g d'aiguillette de magret de canard frais
- 150 g de sel
- 70 g de sucre
- vinaigrette: huile de sésame, soja sucré, vinaigre de riz, gingembre râpé, ail râpé, zeste de citron vert

- 60 g de graine de sésame
- 4 petites patates douces
- 4 œufs bien frais et un cinquième pour la panure
- farine pour la panure
- de la chapelure ou du pancô: le pancô est une panure asiatique, plus croustillante et plus légère. Vous pouvez en trouver au rayon asiatique de votre super marché ou dans les magasins bio. Si vous n'en trouvez pas utilisez de la chapelure traditionnelle
- pousse de shiso, de betterave, de roquette ou autres pour l'accompagnement
- pickles de radis. Pour les faire maison suivez la recette en cliquant ici en remplaçant les oignons rouges par des radis coupés en tranches
- Huile de persil: une grosse botte de persil plat, une gousse d'ail, 100 g d'huile de pépin de raisin ou d'une huile neutre, sel et poivre

## Matériel

- un cercle de 8 cm pour dresser votre tartare. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Générique 6 Cercles de présentation Inox avec 1 poussoir - 8 cm

- un chinois. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 60319 Passoire Chinois Toile Métallique 18 cm

- une pipette. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Metaltex 252960 Bouteille à Sauce Plastique 375 ml

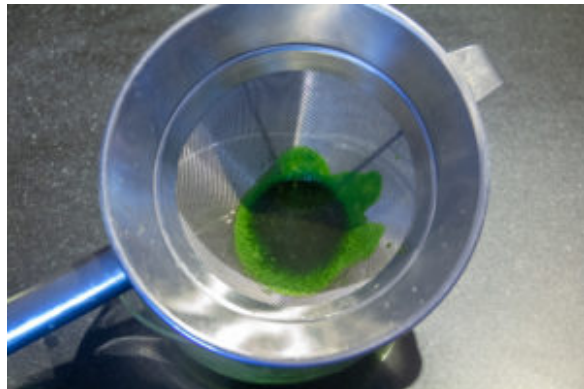
## Préparation

- Commencez par mettre vos aiguillettes de magret dans le mélange de sel et sucre. Recouvrez bien le magret. Placez au frais pendant 2 h. Puis rincez **abondamment** à l'eau. Séchez dans un torchon pour ôtez l'humidité.



Mettez votre magret au frais dans le mélange de sel et sucre

- Pour l'huile de persil: faites chauffer l'huile à **80°** avec les feuilles de persil et la gousse d'ail pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de basilic

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de persil dans une pipette et réservez

- Torréfiez les graines de sésame: passez-les au four à  $180^{\circ}$  pendant 10 mn. Réservez.



Passez au four les graines de sésame à  $180^{\circ}$  pendant 10 minutes

- Coupez les patates douces en cubes. Réservez-en 8 tranches pour les chips.





Coupez les patates douces en cubes

- Faites revenir les dés de patates douces avec de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Salez et poivrez.



Faites revenir les dés avec de l'huile

- Faites cuire les chips de patates douces dans un bain d'huile à 180°. Attention à ne pas les trop cuire, elles prendraient un goût amer.



Faites cuire les chips de patates douces dans un bain d'huile

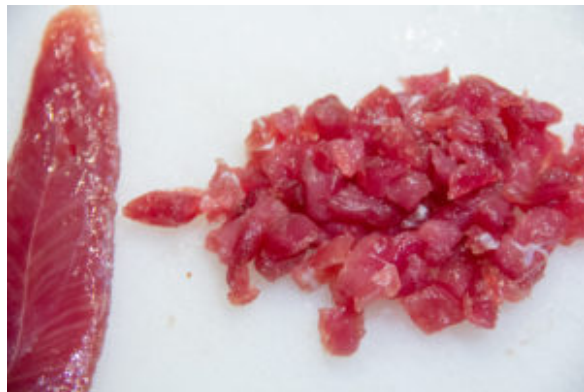
- Salez et poivrez les chips juste à la sortie du bain après les avoir déposées sur un papier absorbant.

Réservez dans un boîte hermétique.



Salez et poivrez les chips

- Sortez les aiguillettes du frigo et taillez-les en fin tartare au couteau.



Taillez le magret en fin tartare au couteau

- Préparez votre vinaigrette: mélangez de l'huile de sésame, du soja sucré, du vinaigre de riz. Rajoutez du gingembre frais râpé, de l'ail frais râpé et le zeste d'un citron vert. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.





Préparez votre vinaigrette

- Mélangez le magret avec la vinaigrette.



Mélangez le magret avec la vinaigrette

- Faites chauffer une casserole d'eau et à ébullition plongez-y les œufs pour 5 minutes de cuisson.



Cuire les œufs 5 mn

- Pendant la cuisson des œufs, préparez un bain glacé avec de l'eau froide et des glaçons.



Préparez un bain glacé

- Au bout des 5 mn de cuisson, plongez les œufs dans le bain glacé. C'est une étape importante à ne pas sauter car cela stoppe la cuisson des œufs. Puis écalez les œufs délicatement (ôtez la coquille).



Plongez les œufs dans le bain glacé

- Au dernier moment: préparez les différents ingrédients de la panure: œufs battus, farine et chapelure (panco).



Préparez les différents ingrédients de la panure

- Farinez l'œuf, passez-le ensuite dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Répétez l'opération une deuxième fois.



cuisson oeuf dur Farinez les œufs écalés

- Réservez au fur et à mesure sur un plat.



Réservez les œufs au fur et à mesure sur un plat

- Plongez les œufs dans un bain d'huile à 180° pendant une minute. Déposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant et salez dès la sortie du bain.



Plongez les œufs dans un bain d'huile à 180°

## Dressage

- Déposez le cercle au milieu de votre assiette et remplissez avec le tartare. Saupoudrez le dessus avec des graines de sésame.



Déposez le cercle au milieu de votre assiette et remplissez avec le tartare

- Disposez tout autour les dés de patates douces, des tranches de pickles de radis, quelques pousses de roquette et des chips de patates douces. Posez l'œuf frit par-dessus. Parsemez de graines de sésame tout autour et ajoutez des points d'huile à l'ail et au persil...



Dressage du tartare de canard

- On ouvre l'œuf et oh surprise, il est bien coulant...Gourmand, non?



Mon tartare inattendu

Version imprimable sans photos de la recette [cliquez ici](#)

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l'icone pdf ci-dessous.