

NEMS DE CANARD À L'ORANGE GASTRIQUE ET SUCRINE

VIETNAM



ASIE



PORTIONS : 4

HUILE : ELITE / GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

NEMS DE CANARD

Cuisses de canard confites
2 pièces
Feuilles de riz 5 pièces
Pomme Granny Smith 1
pièce
Pruneaux d'Agen 2 pièces
Amandes effilées 1 cuillère
à soupe
Piment d'Espelette 1 pincée
Coriandre 2 cuillères à soupe
Amphora Elite PM

SAUCE ET DRESSAGE

Sel fin PM
Sucre 30 g
Vinaigre de vin rouge 60 g
Orange à jus 1 pièce
Jus de canard ¼ L
Beurre 20 g
Amphora Gourmet PM
Feuilles de sucrine PM
Feuilles de menthe PM

1. Laisser tiédir les cuisses de canard confites dans un plat en fonte. Dégraisser et émincer les cuisses.
2. Tailler une brunoise de pomme Granny Smith et ajouter les pruneaux taillés, les amandes effilées, le piment et la coriandre ciselée.
3. Mélanger le tout puis confectionner les nems avec les feuilles de riz préalablement trempées dans l'eau froide. Frire à l'huile Elite. Saler.
4. Pour la sauce, cuire le sucre, déglacer au jus d'orange et réduire. Déglacer de nouveau au vinaigre de vin rouge, ajouter le jus de canard et remettre à réduire.
5. Pour le dressage, déposer quelques feuilles de sucrine et de menthe sur une planche. Disposer les nems et ajouter une cuillerée d'huile Gourmet à la sauce

LE PLUS DU CHEF

Servir avec un magret de canard cuit rosé.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •