Jean-Yves Corvez

Canard

Pastilla de confit de canard

40 min	25 min	15 min	0	432
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des oeufs durs

1. Plonger les oeufs dans une casserole d'eau bouillante et faire cuire 10 minutes.
2. Sortir l'œuf de la casserole, le plonger dans de l'eau froide quelques instants pour stopper la cuisson puis réserver.

Étape 2

Préparation de la farce

1. Écailler l'œuf dur et le réserver.
2. Éplucher et ciseler l'oignon. Réserver.
3. Pour éviter de pleurer, verser un filet de vinaigre sur l'oignon et sur la planche à découper.
4. Éplucher et hacher l'ail puis réserver avec l'oignon.
5. Effeuiller et ciseler la coriandre et l'ajouter au bol.
6. Ciseler la ciboulette puis l'ajouter dans le bol.
7. Enlever la peau et récupérer la chair du canard confit.
8. Hacher grossièrement la chair et la réserver dans un saladier.
9. Ajouter le bol d'ail, oignons et herbes dans le saladier

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pastilla

- 400 g **Confit de canard**
- 20 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 40 g **Amande(s) effilée(s)**
- 100 g **Oignon(s)**
- 4 **Feuille(s) de brick**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.25 botte(s) **Ciboulette**
- 0.25 botte(s) **Coriandre**
- 2 c. à café **Graines de pavot**

puis bien mélanger.

10 Saler, poivrer, mélanger à nouveau puis réserver.

11 Couper l'oeuf dur en fines rondelles.

Étape 3

Montage des pastillas

1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

2 Déposer un emporte-pièce sur un carré de papier sulfurisé.

3 Plier une feuille de brick en deux et la mouler dans l'emporte-pièce.

4 Garnir d'une couche d'amandes effilées puis d'une couche d'œuf dur en rondelles et remplir de farce en tassant bien.

5 Ajouter une nouvelle couche d'oeuf, beurrer légèrement les bords de pâte à l'aide d'un pinceau et les replier sur le cercle en les chiffonnant.

6 Appuyer dessus avec le plat de la main pour la maintenir.

7 Déposer une nouvelle feuille de papier sulfurisé sur la pastilla tout en tassant la feuille de brick puis retourner la pastilla. Enlever l'emporte-pièce.

8 Beurrer au pinceau le dessus de la pastilla et parsemer de graines de pavot.

9 Déposer la pastilla et son papier sulfurisé sur une plaque puis enfourner pendant environ 15 min.

Étape 4

Dressage

1 Sortir la pastilla du four.

2 Décorer l'assiette avec des traits de réduction de vinaigre balsamique, reliés entre eux en faisant des traits avec un cure-dent comme pour dessiner une toile d'araignée.

3 Dresser la pastilla, éventuellement accompagnée d'une purée de patate douce ou d'un mesclun de salade.