

Canard

Pastilla de confit de canard


40 min 25 min 15 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISON
0
REPOS
432
CALORIES
**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**

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 Effeuer 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

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'œuf, 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.