Guillaume Gomez

Canard

Nems de canard aux herbes

1h	40 min	20 min	0	617
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

1. Dans un saladier, verser un peu de gingembre en poudre, de quatre épices, de sel et de poivre.
2. Verser le vinaigre balsamique tout en remuant avec le fouet.
3. Verser la sauce soja toujours en remuant.
4. Ajouter le miel, remuer.
5. Verser le ketchup et remuer à nouveau.
6. Verser l'huile de sésame et l'huile d'olive, toujours en mélangeant.
7. Ajouter le sésame grillé et remuer.
8. Laver, effeuiller puis ciseler les feuilles de menthe.
9. Ajouter à la sauce, et bien remuer le tout au fouet.
10. Réserver et laisser macérer.

Étape 2

Préparation de la farce

1. Éplucher et ciseler l'oignon pas trop finement. Réserver sur une assiette.
2. Éplucher et tailler les carottes en brunoise. Réserver

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les nems de canard

- 2 **Cuisse(s) de confit de canard**
- 100 g **Foie gras cuit**
- 12 **Feuille(s) de brick**
- 10 cl **Glace de viande**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 0.25 branche(s) **Sauge**
- 0.25 botte(s) **Persil plat**
- 30 g **Graisse d'oie**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 pincée(s) **Gingembre en poudre**
- 1 pincée(s) **Quatre-épices**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

- 10 cl **Vinaigre balsamique**
- 10 cl **Huile de sésame**

avec l'oignon.

3. Laver, effeuiller puis ciseler la sauge. Réserver dans un ramequin.
4. Laver, effeuiller puis ciseler le persil pas trop finement. Réserver dans un second ramequin.
5. Passer les cuisses pendant quelques instants au micro ondes afin que la chair se détache facilement des os.
6. Enlever la peau et désosser les cuisses.
7. Effilocher la viande avec les doigts et vérifier qu'il n'y ait pas de morceau d'os ni de nerf.
8. Concasser grossièrement la viande avec un couteau éminceur.
9. Réserver dans un petit saladier.
10. Dans une poêle faire fondre de la graisse de canard.
11. Ajouter les oignons et les carottes.
12. Saupoudrer de sel, de gingembre et de quatre épices, puis faire suer légèrement les légumes en mélangeant avec une cuillère en bois.
13. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant environ 5 minutes en remuant de temps en temps.
14. Quand les légumes sont cuits, retirer le couvercle puis les laisser légèrement colorer.
15. Ajouter les légumes cuits dans le saladier contenant le canard, mélanger le tout.
16. Ajouter la sauge et le persil au mélange.
17. Ajouter enfin la glace de volaille, bien mélanger la farce. Réserver le mélange.
18. Couper le foie gras en morceaux.
19. Les ajouter à la farce et bien mélanger.

Étape 3

Confection des nems

1. Parer les côtés puis couper en 2 les feuilles de bricks.
2. Confectionner une dorure avec du jaune d'œuf et de l'eau.
3. Badigeonner les feuilles de brick de dorure à l'aide d'un pinceau.
4. Déposer un peu de farce au centre du bas des 2 moitiés puis rouler la feuille en rabattant les côtés.
5. Renouveler l'opération en fonction du nombre de nems souhaités.

Étape 4

Cuisson des nems

1. Dans une poêle faire chauffer de l'huile d'olive.
2. Déposer les nems côté soudure dans la poêle pour souder le nem immédiatement.
3. Faire colorer toutes les faces.
4. Quand ils sont cuits, les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.

10 cl **Huile d'olive**
5 cl **Sauce soja**
20 g **Ketchup**
20 g **Miel**
20 g **Sésame grillé**
2 pincée(s) **Gingembre en poudre**
1 pincée(s) **Quatre-épices**
10 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Menthe fraîche**
1 **Laitue(s)**

Étape 5

Dressage

1. Déposer les nems dans une assiette en les superposant pour leur donner un peu de volume.
2. Disposer quelques cœurs de laitue et des feuilles de menthe.
3. Napper l’assiette de sauce.
4. Servir chaud avec un ramequin de sauce à part.