

Entrées froides à la viande

Makis de canard à l'orange



25 min 15 min 10 min **0** **444**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les makis

200 g **Riz à sushi**
 4 **Feuille(s) de nori**
 3 **Cuisse(s) de confit de canard**
 4 **Orange(s)**
 1 botte(s) **Coriandre**
 1 **Vinaigre de Xérès**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Laver les oranges et râper leur zeste dans un saladier.
- 2 Presser les oranges et réserver le jus dans un verre.
- 3 Mettre le riz lavé dans une casserole avec le jus d'orange, le vinaigre de xérès et le sel.
- 4 Cuire à couvert et à feu doux pendant 10 à 12 min.

Étape 2

Préparation des cuisses de canard

- 1 Retirer la peau des cuisses de canard et émietter la chair en petits morceaux dans le saladier contenant les zestes d'orange.
- 2 Concasser la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur et mélanger à la viande.
- 3 Ajouter le piment d'Espelette et mélanger à la fourchette. Réserver.
- 4 Sortir le riz du feu, le remuer un peu et laisser refroidir.

Étape 3

Réalisation des maki

- 1 Poser une feuille de nori sur le tapis makisu.
- 2 Étaler une couche uniforme de riz sur la partie inférieure de la feuille de nori.
- 3 Mettre une petite quantité de viande le long du centre de la couche de riz.
- 4 Rouler le maki en s'aidant du tapis makisu et en serrant bien.
- 5 Mouiller un peu le bout de la feuille de nori pour la coller.

Étape 4

Dressage

- 1 Avec un couteau de chef, couper les makis en morceaux d'environ 4 cm.
- 2 Dans une assiette, disposer les makis et poser un ramequin de vinaigre de xérès pour accompagner.