

Entrées froides aux produits de la mer

Piquillos farcis de bar et canard au gingembre



45 min **15 min** **20 min** **10 min** **191**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les piquillos

150 g **Filet(s) de bar**
6 **Aiguillette(s) de canard**
50 g **Gingembre frais**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 **Huile d'olive**
1 **Vinaigre de Xérès**
1 **Sel**
1 **Pimientos del piquillo**
1 **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Lever la peau du bar.
- 2 Retirer l'arrête centrale en incisant de part et d'autre.
- 3 Tailler de petits cubes de bar.
- 4 Réserver les dés de bar dans un récipient.
- 5 Tailler des dés de canard de la même taille que les dés de bar.
- 6 Réserver les dés de canard dans un autre récipient.
- 7 Peler le gingembre à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Le couper en petits cubes et réserver avec le canard.
- 9 Ciseler grossièrement la coriandre et la réserver.

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Verser de l'huile d'olive dans une poêle chaude.
- 2 Plus les morceaux sont coupés petits, plus la cuisson sera courte.
- 3 Assaisonner le canard et le gingembre de sel et de

piment d'Espelette.

- 4 Les verser dans la poêle et les faire revenir quelques instants.
- 5 Déglacer au vinaigre de Xérès.
- 6 Débarrasser immédiatement.
- 7 Assaisonner le bar de sel et de piment d'Espelette.
- 8 Ajouter de l'huile d'olive dans la poêle puis y verser les dés de bar.
- 9 Les faire revenir quelques instants et débarrasser.

Étape 3

Montage des piquillos farcis

- 1 Mélanger le bar et le canard.
- 2 Rajouter les herbes préalablement hachées et remuer.
- 3 Prendre les piquillos et les remplir de farce.
- 4 Pour remplir un piquillo, le tenir dans la main et l'ouvrir avec une cuillère. Puis le garnir du mélange de bar et de canard.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les piquillos farcis sur une assiette.
- 2 Assaisonner d'huile d'olive, de vinaigre de Xérès, de sel et de piment d'Espelette.
- 3 Disposer un petit bouquet d'herbes pour apporter un peu de couleur et servir.