Bruno Viala

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.