



Entrées froides à la viande

Carpaccio de magret de canard aux épices



40 min	20 min	0	20 min	485
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du carpaccio

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler des tranches très fines dans la diagonale du magret afin d'obtenir des aiguillettes.
- 2 Disposer ces aiguillettes en rosace dans des assiettes, puis emballer avec du film alimentaire et réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la marinade aux épices

- 1 A l'aide du couteau éminceur, éplucher et ciseler finement l'échalote.
- 2 Dans un bol, mélanger à la fourchette l'échalote, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le piment d'Espelette. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 20 minutes avant de déguster, badigeonner les tranches de magret avec la marinade aux épices.

Étape 3

Service du carpaccio de magret de canard aux épices

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le magret

420 g **Magret de canard**

Ingrédients pour l'assaisonnement aux épices

12 cl **Huile d'olive**
8 cl **Vinaigre balsamique**
2 **Echalote(s)**
2 pincée(s) **Piment
d'Espelette**
1 **Poivre long**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour le dressage

120 g **Mâche**

- 1** Au moment de servir, saupoudrer les assiettes de fleur de sel.
- 2** Servir avec une salade de mâche légèrement aillée et des tranches de pain de campagne grillées.