

ATELIERS & SAVEURS



Notre participante
CAROLINE HACIKYANES
Analyste financière

« J'ai bien aimé ce cours. La recette était délicieuse et bien équilibrée avec une texture croustillante. Ce qui est agréable, c'est qu'elle se prépare en peu de temps. »



Notre chef
DAMIEN SILBERMANN
De l'équipe Ateliers & Saveurs

Tapas de Wonton frit au canard confit

Au menu

Salade de croustillant de Wonton au canard confit, shiitake et oignon vert au miel

30 MINUTES ■ 4 PERSONNES

Ingrédients pour la garniture de canard confit

- 2 cuisses de canard confit
- 5 champignons shiitake
- 1/2 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 4 branches de menthe
- 4 branches de basilic
- 1 oignon vert

- 1 cuil. à s. de graines de sésame noir
- 2 cuil. à s. de miel
- 2 cuil. à s. de soya

Ingrédients pour les croustillants de Wonton

- 6 carrés de pâte Wonton

Ingrédients pour la salade

- 4 poignées de roquette
- 2 cuil. à thé de vinaigre de riz
- 2 cuil. à thé de sauce soya
- 2 cuil. à thé de miel
- 4 cuil. à thé d'huile végétale

Préchauffez votre friteuse à 375 °F.

MISE EN PLACE

Retirez la peau et effilochez les cuisses de



canard confit. Coupez les carrés de pâte Wonton en deux de manière à obtenir des triangles. Taillez les champignons shiitake, l'oignon vert et l'oignon rouge en lamelle. Ciselez les feuilles de basilic et de menthe. Hachez l'ail.

PRÉPARATION POUR LE WONTON FRIT

Faites frire les triangles de pâte Wonton jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égouttez-les ensuite sur un papier absorbant.

PRÉPARATION POUR LA GARNITURE DE CANARD CONFIT

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir l'oignon rouge et les champignons shiitake. Ajoutez le canard confit et l'ail et réchauffez quelques instants. Ajoutez la

sauce soya et le miel. Retirez du feu et ajoutez le basilic, la menthe, l'oignon vert et les graines de sésame noir au dernier moment. Mélangez.

PRÉPARATION POUR LA SALADE DE ROQUETTE

Dans un petit bol, fouettez ensemble le vinaigre de riz, le miel, la sauce soya et l'huile pour réaliser la vinaigrette. Mélangez à la salade de roquette au dernier moment.

DRESSAGE DE VOTRE ASSIETTE

Déposez une petite quantité de salade de roquette en longueur dans votre assiette, puis 3 croustillants de Wonton. Disposez finalement la garniture de canard sur les croustillants.

Bon Appétit !

