

TATAKI DE MAGRET DE CANARD

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 magret de canard
- 20 gr de gingembre frais
- 1 orange
- 3 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ oignon rouge
- 3 brins d'oignon nouveau (cive)
- Câpres à queue
- 4 tomates confites
- 3 asperges vertes
- 3 radis
- 1 poignée de foin bio – peut-être remplacé par du thym, romarin et bois sec.



Progression

Préparer le magret de canard en le dégraissant sur les côtés et l'incisant légèrement en quadrillage, sans toucher la chair.

Le faire colorer bien doré sur le côté gras, puis légèrement sur chaque côté.

Dans une cocotte, mettre de foin (ou le bois, thym et romarin) et disposer le magret dans une assiette au-dessus.

Allumer les brindilles et fermer la cocotte immédiatement pour fumer le magret. Laisser la cocotte à température ambiante environ 40 minutes. Mettre le magret ensuite au frais.

Marinade

Dans un cul de poule, zester un tiers de l'orange et en récupérer le jus. Ciseler l'oignon rouge et l'oignon nouveau. Ajouter 10 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe de sauce soja. Remuer au fouet avant d'y ajouter 4 pétales de tomates confites ciselés, 5 câpres à queue coupés en 4 ou 6 selon leur taille.

Prélever les têtes d'asperges et les couper en deux dans le sens de la hauteur. A l'aide d'une mandoline ou un économiseur, faire des copeaux avec le corps restant de l'asperge et les radis.

Récupérer le magret et le badigeonner de sauce soja salé au pinceau. Faire caraméliser légèrement toutes les faces à l'aide d'un chalumeau.

Tailler de fines tranches de magret et les disposer harmonieusement dans une assiette plate. Rajouter par-dessus les copeaux et têtes d'asperges. Finir le dressage et rajouter généreusement de la marinade à la cuillère sur les tranches de magret.



Chef Emilien ROUABLE
Saint James Albany
Paris (75)