

Petits feuilletés apéritifs individuels au magret de canard fumé et compoté d'oignons au vin rouge

*Pour 4 personnes, à consommer avec un vin rouge de type **Capèu**.*

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
80 à 100 g de tranches de magret de canard fumées
3 oignons rouges
1 noix de beurre
Un trait de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de sucre
De la crème fraîche ou du yaourt grec
Quelques herbes fraîches pour le service

Préparation

Préchauffez le four à 190°C et déroulez la pâte feuilletée en gardant le papier cuisson en dessous.

Couvrez d'un autre papier cuisson, et déposez un plat large ou une deuxième plaque de four par dessus, puis enfournez 25 minutes.

Cette étape permet de cuire la pâte feuilletée sans qu'elle ne gonfle et donc de garder une surface uniforme.

Au bout de 25 minutes, laissez la refroidir et procédez à la cuisson de la deuxième pâte.

Quand les pâtes sont cuites et manipulables, détaillez des formes (rondes ou autres), et réservez. N'oubliez pas de manger les chutes entre temps.

Détaillez les oignons rouges en lamelles fines, et faites les revenir dans une noix de beurre à feu assez vif pendant 10 minutes.

Remuez souvent, et ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre.

Continuez de remuer, baissez le feu, ajoutez le vinaigre balsamique et continuez de remuer fréquemment jusqu'à obtenir de beaux oignons confits.

Laissez refroidir.

Pour le service, dressez une cuillère à café de crème ou de yaourt sur chaque pâte feuilletée, ajoutez quelques oignons, une lamelle de magret de canard, et quelques herbes fraîches pour finir. Servez rapidement avec un verre de votre choix.

