

Tartare de canard thai, salade de betterave et pomme Granny



© The Luncheonette



PRÉPARATION
30 min

CUISSON
1h30



DIFFICULTÉ
facile



POUR
2 personnes



300gr d'aiguillettes de canard

—
4 tiges de coriandre

—
4 tiges de menthe

—
1 cuillère à soupe de riz

—
5 cm de bâton de citronnelle

—
1 échalote

—
1 gousse d'ail

—
2 cm de gingembre frais

—
1 citron vert

—
Sauce Nuoc-Mam

—
Sauce soja

—
Huile de sésame grillé

—
Piment d'Espelette

—
Sucre

—
1 betterave crue

—
1 pomme Granny Smith

—
Pousses de roquette et/ou
betterave

—
Gros sel

Pour la salade

Préchauffer le four à 160°C. Laver, brosser et sécher la betterave. La placer dans un petit plat et recouvrir entièrement de gros sel. Enfourner pour 1h30.

À la sortie du four, laisser reposer 30 minutes avant de casser la croûte de sel, puis laisser refroidir.

Tailler la betterave en fins bâtonnets et faire de même avec la pomme Granny Smith. Accompagner de jeunes pousses de betterave et de roquette. Cette salade peut être assaisonnée avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique ou avec la sauce du tartare (voir ci-dessous).

Pour le tartare

Dans une poêle à sec, faire griller le riz et le bâton de citronnelle finement émincé jusqu'à ce le mélange soit doré. Laisser refroidir, puis mixer pour obtenir une poudre bien fine.

Préparer la vinaigrette qui assaisonnera le tartare : dans un bol verser 1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mam, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à café d'huile de sésame grillé, 2 cuillères à café de sauce soja et le jus d'un citron vert. Hacher la gousse d'ail, le gingembre et laisser infuser 30 minutes.

Hacher les aiguillettes de canard en petits dés, ciseler la coriandre, la menthe et l'échalote, mélanger le tout dans un bol. Ajouter la moitié de la poudre de riz et citronnelle.

Juste avant de servir, verser les 2/3 de la sauce dans le tartare, quelques pincées de piment d'Espelette et bien mélanger. Dresser dans les assiettes à l'emporte-pièce, saupoudrer de riz grillé et placer le reste de l'assaisonnement dans un petit bol à côté.

Accompagner avec la salade de betterave et pomme Granny Smith. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

