

MAGRET DE CANARD PARFUMÉ AUX FEUILLES ET GELEE DE TILLEUL



Ingrédients pour 20 Zakouski

Ingrédient	Quantité
magret de canard	0.1 (pour le magret)
Gros sel	(pour le magret)
Feuilles de tilleul	12 poignée
eau bouillante	1 litre (salade)
sel	(salade)
citron	0.50 (Gelée)
Sucre gélifiant	500 gr (Gelée)
eau	1 litre (Gelée)

Préparation

1. Le magret: Recouvrir le magret dans du gros sel, les feuilles de tilleul lavées et ciselées pendant 7H00 à 8H00. Laver le magret sous l'eau pour enlever l'excédent de sel et éponger. Poêler le magret sur les deux faces en commençant par le côté peau. Découper le magret en fines tranches. Réserver.
2. La salade de tilleul: Laver les feuilles de tilleul. Ciseler les feuilles de tilleul. Blanchir " passer dans de l'eau bouillante salée " les feuilles 30 sec et les refroidir aussitôt et éponger. Réserver.
3. Gelée de tilleul: Faire infuser le tilleul dans l'eau chaude pendant 5 mn. Filtrer. Mélanger dans une bassine à confiture l'infusion de tilleul, le jus de citron et le sucre gélifiant. Cuire à feu vif tout en mélangeant. A partir de l'ébullition laisser cuire pendant ± 8 minutes tout en continuant de bien mélanger, puis stopper la cuisson et mettre en pots de suite. Fermer les pots et les retourner.
4. Dresser: Placer la salade dans la coupelle et le magret de canard découpé. Faire fondre la gelée et laquer le canard. Terminer par une fleur de thym.

