

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Carpaccio de magret de canard

Le **compte à rebours** a commencé avec les **soirées de Noël** des entreprises et nous allons tous entamer la préparation du menu de Noël sans oublier les **dîners entre amis** qui vont suivre pour fêter la nouvelle année, l'arrivée des rois mages et leurs cadeaux ou la galette des rois.

Je vais vous proposer une série d'**amuse-bouches**, en **verrine**, **cuillère chinoise**, **coupelle** et peut être même plus surprenant encore.



1 poire
1 magret de canard cru mariné
Huile d'olive
Fleur de sel
Poivre long
Graine de moutarde

La **marinade du magret** est basic huile d'olive, vinaigre de vin, poivre long, piment, laurier. Vous pouvez le préparer vous même, la difficulté étant de le découper ensuite en carpaccio ou de l'acheter mariné.

Lavez la **poire**, coupez-la à l'aide d'une mandoline en fine tranche. Il est nécessaire de l'assaisonner légèrement **huile d'olive**, **fleur de sel** et **poivre long**. Il est préférable d'acheter du poivre long entier et à l'aide d'un mortier de l'écraser pour une utilisation immédiate.

Faites dorer les **graines de moutarde** ou de sésame dans une poêle bien chaude à sec.

Il ne vous reste plus qu'à faire le dressage. Ces amuse-bouches se préparent à l'avance mais pensez à les sortir pour les déguster à **température ambiante**.

Pour la décoration, vous pouvez aussi préparer une **petite salade** avec des pignons grillés en remplacement des graines de moutarde.