

Pizza - Magret de canard séché

Roquefort et cerneaux de noix - Une recette du Sud Ouest



Filets de magret séchés



Préparation



Cuisson et service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min TH7 – 210°C



1 pâte à pizza



1 magret séché (Lot)



70g de roquefort



5 à 6 cerneaux de noix



25g de beurre



2 càs d'huile d'olive



1 pomme en dés



20cl de crème fraîche

Préparation

1. Préchauffer le four à TH 3– 90°C, avec ventilation.
2. Eplucher puis couper la pomme en petits dés. Réserver.
3. Tailler le roquefort en petits dés. Réserver. Préparer des cerneaux de noix. Réserver.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle et cuire la pomme 5 min en remuant. Réserver.
5. Dégraisser les magrets de canard, en faire des lamelles. Couper les lamelles en 3 ou 4 parts.
6. Poser la pâte sur une plaque à pizza, la sécher 10 min au four, TH 3, ventilé.
7. Option : Mélanger un jaune d'œuf avec la crème.
8. Etaler le mélange crème fraîche et jaune d'œuf sur la pâte.
9. Déposer les filets de magret, rajouter les morceaux de pomme, le roquefort et les noix.
10. Mettre au four à TH 7, 270°C pour 25 min, convection naturelle. Surveiller la dorure.
11. Servir chaud. Avec laitue ou feuille de chêne.

Ici : 1 magret séché sous vide, du site « Les Bouriettes » à Martel, dans le Lot (46).

* * * 21 mai 2023 * * *