Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de figues et magret de canard séché en vinaigrette de raisin

Ingrédients

Préparation

Confectionner la vinaigrette. Passer les grains de raisins rouge au blender et filtrer. Mettre le jus dans une casserole et réduire à consistance de sirop. Laisser refroidir. Dans un bol mettre le sel selon goût, le poivre du moulin, le vinaigre de Xeres (1 càs). Mélanger pour dissoudre le sel. Ajouter l'huile de pépin de raisin (3 càs) ainsi que le jus de raisin réduit (3 càs). Rectifier l'assaisonnement selon goût.
Couper les figues en très fines tranches régulières et les disposer en couronnes dans les assiettes. Placer harmonieusement au centre les tranches de magret de canard fumé en forme de rosace
Disposer la vinaigrette sur les tranches de figues. Ajouter quelques grains de raisins blanc pour la décoration. Servir frais.

Notes :