

LES RECETTES
DE MANU



Assortiment de Tapas de Canard

PRÉPARATION

1. Brochette d'aiguillette :

Mettre les aiguillettes dans la chapelure avec les graine de sésame. Puis les piquer sur une brochette avec une tomate cerise. Les faire revenir dans de l'huile d'olive, saler/poivrer.

2. Nem de cuisse confite :

Emietter les cuisses confites et farcir les feuilles de brique pour les rouler façon nem. Sceller la feuille de brique avec un jaune d'œuf et les faire colorer dans de l'huile d'olive.

3. Toast de chèvre chaud au magret fumé :

Découper le pain à toast au diamètre du chèvre. Avec le reste de jaune d'œuf napper le chèvre pour le faire colorer au four. Ajouter la tranche de magret fumé.

4 Avant de servir réchauffer le tout 5 minutes au four à 120°C



Image non contractuelle

Recette pour **8 personnes**

Niveau : **Facile**

Temps de préparation : **15mn**

Temps de cuisson : **20mn**

LES INGRÉDIENTS

8 Aiguillettes de canard

1 Bûche de chèvre

2 Cuisses confite

4 Feuilles de brique

1 Plaquette de magret fumé

2 Tranches de pain à toast

8 Tomates cerises

Chapelure,
graine de sésame et miel

