

Salade d'effiloche de canard confit

légumes très croquants, menthe et coriandre, interprétation d'une sauce Hoi Sin

POUR LA SAUCE PRUNE

- 150gr de pruneaux
- 130gr de vermouth
- 20gr d'ail pilé
- 20gr de gingembre
- QS huile d'arachide
- 100gr de sucre
- 50ml d'eau
- 100gr de sauce soja
- 70gr de vinaigre
- 5gr de fécule de maïs
- 5gr d'huile de sésame

QS = quantité suffisante

POUR LA SALADE

- 2 cuisses de canard confit
- 1 carotte
- 50gr de germe de soja
- 20gr de mange-tout
- 100gr de radis blanc
- 1 courgette
- QS feuille de menthe
- QS feuille de coriandre
- QS vinaigre
- QS sucre
- QS sel
- QS huile de sésame

INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

1 Réaliser la sauce avec les ingrédients

2 Couper les légumes en julienne et les assaisonner



3 Effilocher les cuisses de canard chaudes

4 Dresser sur une belle assiette et déguster sans attendre



Par Arnaud Barberis
Restaurant-Hôtel LA BELLE VUE