

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



DUCK MEATBALLS FAÇON BASQUE

ACCOMPAGNÉES DE SON TERRAS DO GRIFO

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Moyen

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 2 magrets de canard
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 et 1/2 cuillère à soupe de confiture de cerises noires
- 100g de fromage Saint Sauveur
- Farine

Réalisé avec de la viande de canard, une touche de piment d'Espelette et une pointe de confiture de cerises noires, un délice fondant à manger aussi bien à l'apéritif qu'en plat, accompagné de pommes sautées ou de tagliatelles à la tomate.

- Enlever la peau d'un des 2 magrets (la 2ème peau est nécessaire pour donner du moelleux aux boulettes). Couper les 2 magrets en gros cubes et placer dans un mixeur ou dans un broyeur. Ajouter les dés d'échalotes, l'ail, la sauce soja, le piment d'Espelette, du sel et du poivre. Mixer pour avoir une texture de viande hâchée (ne pas mixer trop longtemps, la viande ne doit pas chauffer et ne doit pas être réduite en bouillie).
- Ajouter la confiture et mélanger de nouveau, pas plus de 3 secondes.
- Couper le fromage en petits cubes (4g environ). Former des boulettes de viande à l'aide de la paume de la main, et enfoncer un cube de fromage au centre). Placer au frais au moins 1 heure ou au congélateur 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C
- Rouler les boulettes dans la farine. Tapoter chacune d'entre elle pour enlever l'excédent. Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, faire dorer les boulettes sur toutes les faces.
- Enfournier 5 minutes, laisser poser au moins 3 minutes à la sortie du four et déguster !

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin venu du Portugal aux arômes torréfiés et de fruits rouges formera un duo parfaitement équilibré avec ce plat, grâce à ses notes finement épicée et à sa bouche veloutée.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

TERRAS DO GRIFO

Portugal rouge
Douro 2011

Nez ouvert de fruits rouges frais avec des notes torréfiées. De la fraîcheur avec une finale sur des tannins fermes qui se fondent.

Et aussi :
En Haut-Médoc, Etienne Nicolas 2012 Haut-Médoc

www.nicolas.com