



## **CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD DU GERS, PISTOU AUX PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, COULIS DE PIQUILLOS ET VINAIGRETTE AUX POIVRONS CRAQUANTS.**

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

#### **Carpaccio de magret et Pistou**

- Magret de canard du Gers
- 1 botte de basilic frais
- 2 gousses d'ail
- 100g pignons de pin
- 100g parmesan râpé
- huile d'olive
- sel, poivre



#### **Vinaigrette aux poivrons craquants**

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- Vinaigre balsamique
- Vinaigre de xérès
- Sauce soja sucrée
- Huile d'olive

#### **Coulis de Piquillos**

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de piquillos
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 10 cl de bouillon de volaille
- 20g sucre poudre
- Sel, poivre
- Crème liquide



**les tables du gers**



**LA TABLE D'OLIVIER**  
1 bis place de la Fontaine  
32 130 Samatan  
Tél. : 05.62.62.63.29



# PRÉPARATION



## CARPACCIO DE MAGRET ET PISTOU

Retirer les nerfs du magret ainsi que la peau, tailler en fines tranches et réserver au frais. Mettre les pignons de pin dans une plaque à four et les mettre 8 minutes à 180°C puis les laisser refroidir. Dans un bol blender disposer les feuilles de basilic, les pignons de pin, les gousses d'ail pelées et dégermées, une pincée de sel, du poivre et de l'huile d'olive. Mixer jusqu'à obtenir un mélange épais et lisse.

## COULIS DE PIQUILLOS

Peler l'échalote et la ciseler finement. Peler et dégermer la gousse d'ail. Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire suer à feu doux l'échalote et la gousse d'ail. Saler, poivrer et ajouter le sucre. Faire confire le tout. Ajouter les piquillos et mettre le bouillon de volaille à hauteur. Faire cuire lentement pendant 20 minutes. Ajouter la crème liquide et faire bouillir. Mixer le tout et le passer dans une passoire fine. Réserver au frais avec un film alimentaire au contact.

## VINAIGRETTE AUX POIVRONS CRAQUANTS

Peler les poivrons et retirer la sommité ainsi que les pépins à l'intérieur. Tailler des fins cubes. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire sauter la brunoise de poivron très rapidement, saler et poivrer (il est possible de rajouter une pincée de sucre). Faire égoutter le mélange et faire refroidir. Peler et ciseler finement l'échalote, peler et hacher la gousse d'ail, ciseler finement la ciboulette. Dans un bol verser 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée, saler et poivrer et remuer au fouet. Verser de l'huile d'olive (environ 5 cuillères à soupe) afin d'obtenir une vinaigrette. Ajouter les poivrons, l'ail, l'échalote et la ciboulette.

## DRESSAGE

Dans le fond d'une assiette disposer le carpaccio de magret, saler et poivrer. Étaler le pistou et disposer de la vinaigrette aux poivrons. Déposer quelques gouttes de coulis de piquillos