



Une recette « Prosper Montagné »

Club Prosper Montagné www.club-prosper-montagne.fr - e-mail: info@club-prosper-montagne.fr
Siège Administratif- 45 rue Saint Roch - 75001 Paris . Siège Social: CCI, 3Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne



Nicolas Gautier, chef de cuisine du restaurant La Laiterie à Lambersart, vous présente sa recette:

Tartare minute de canard, cacahuète et ketchup de betteraves



Ingrédients pour 2 personnes:

Dans le placard

1 cuil. à soupe de cacahuète,
1 pincé de piment en poudre,
1 cuil à soupe d'une bonne huile d'olive,
sel, poivre du moulin.

Dans le réfrigérateur

1 magret de canard,
1 betterave rouge cuite,
1 cuil. à café de ketchup,
Quelques feuilles de Roquettes
1 orange.

Préparation

Passer au mixeur puis au tamis si nécessaire la betterave rouge pour la transformer en une purée bien lisse, y ajouter le piment, le sel et poivre et pour finir le ketchup.

Parer puis tailler le magret, en petite brunoise très fine, mettre dans un saladier et incorporez l'huile d'olive et les cacahuètes préalablement concasser grossièrement. Assaisonner avec juste du poivre (les cacahuètes amèneront le sel), finir en y incorporant le jus d'une orange.

Dresser le tout bien frais avec quelques feuilles de roquettes.

Astuce

Plus le tartare sera coupé fin, plus la finesse du plat en sera agréable. Bien séparer le tartare du ketchup de betterave dans l'assiette, et laisser vos convives assaisonner à leur guise.

En entrée ou en plat servi avec une jolie salade verte rien de tel pour se redonner du baume au coeur après une rude journée de travail.

Bonne dégustation

Retrouvez la cuisine de Nicolas Gautier au restaurant La Laiterie
138 av de l'hippodrome- 59130 Lambersart Tél: 03 20 92 79 73
www.lalaiterie.fr